

PREMIUM



frigomeccanica

DESIGN E TECNOLOGIA
MADE IN ITALY

ITALIAN-MADE DESIGN
AND TECHNOLOGY

frigomeccanica



FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

IL GRUPPO FRIGOMECCANICA, REALTÀ COMPLETAMENTE ITALIANA, È PRESENTE SUL MERCATO CON I MARCHI FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 E FRIMAR. IL GRUPPO È LEADER DEL SETTORE ED È SINONIMO DI QUALITÀ, COMPETITIVITÀ E SERIETÀ IN CAMPO NAZIONALE E INTERNAZIONALE. COMPRENDE ARREDAMENTI BAR, VETRINE PER GELATERIA, PASTICCERIA, ALIMENTARI, GASTRONOMIA E ARREDI PER PANETTERIA E PUBBLICI ESERCIZI IN GENERE. DA QUANDO È NATA, PIU' DI 40 ANNI FA, PUNTO DI FORZA DI FRIGOMECCANICA È SEMPRE STATA LA RICERCA TECNOLOGICA ED ESTETICA. I RISULTATI RAGGIUNTI IN ENTRAMBI I CAMPI - COORDINATI CON ESPERIENZA, PROFESSIONALITÀ E PASSIONE - PERMETTONO ALL'INTERO GRUPPO DI OFFRIRE QUANTO DI MEGLIO DISPONIBILE SUL MERCATO.



FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

THE FRIGOMECCANICA GROUP, AN ALL-ITALIAN ORGANISATION, OPERATES ON THE MARKET UNDER THE FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 AND FRIMAR BRANDS. THE GROUP IS A SECTOR LEADER AND IS SYNONYMOUS WITH QUALITY, COMPETITIVENESS AND PROFESSIONALISM ON THE DOMESTIC AND INTERNATIONAL MARKET. IT SUPPLIES BAR FURNITURE, SHOWCASES FOR ICE-CREAM, PASTRY PRODUCTS, FOOD, DELICATESSEN FOODS AND FURNITURE FOR BAKERIES AND PUBLIC ESTABLISHMENTS IN GENERAL. SINCE IT OPENED NEARLY 40 YEARS AGO, THE STRENGTH OF FRIGOMECCANICA HAS ALWAYS BEEN TECHNOLOGICAL RESEARCH AND VISUAL DESIGN. THE RESULTS ACHIEVED IN BOTH AREAS - COORDINATED WITH EXPERIENCE, PROFESSIONALISM AND ENTHUSIASM - ALLOW THE GROUP TO SUPPLY THE BEST OF WHAT THE MARKET HAS TO OFFER.

FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

LE GROUPE FRIGOMECCANICA EST UNE ACTIVITÉ TOTALEMENT ITALIENNE, ET EST PRÉSENT SUR LE MARCHÉ SOUS LES MARQUES FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 ET FRIMAR. LE GROUPE EST LEADER DU SECTEUR ET SYNONYME DE QUALITÉ, COMPÉTITIVITÉ ET SÉRIEUX SUR LA SCÈNE NATIONALE ET INTERNATIONALE. IL PROPOSE DE L'AMEUBLEMENT POUR BARS, DES VITRINES POUR GLACIERS, PÂTISSERIES, ALIMENTATION ET GASTRONOMIE ET DU MOBILIER POUR LA BOULANGERIE ET D'AUTRES ACTIVITÉS DE CE GENRE À DESTINATION DU PUBLIC. DEPUIS SA CRÉATION IL Y A PLUS DE 40 ANS, LE POINT FORT DE FRIGOMECCANICA EST LA RECHERCHE TECHNOLOGIQUE ET ESTHÉTIQUE. LES RÉSULTATS OBTENUS SUR CES DEUX POINTS, COORDONNÉS AVEC EXPÉRIENCE, PROFESSIONNALISME ET PASSION, PERMETTENT AU GROUPE DE PROPOSER LES MEILLEURS PRODUITS DU MARCHÉ.

FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

EL GRUPO FRIGOMECCANICA, UNA IDENTIDAD COMPLETAMENTE ITALIANA, ESTÁ PRESENTE EN EL MERCADO CON LAS MARCAS FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 Y FRIMAR. EL GRUPO LIDERA EL SECTOR Y ES SINÓNIMO DE CALIDAD, COMPETITIVIDAD Y PROFESIONALIDAD A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL. COMPRENDE MOBILIARIO PARA HOSTELERÍA, VITRINAS PARA HELADERÍA, PASTERÍA, TIENDAS DE ALIMENTACIÓN, GASTRONOMÍA Y EQUIPAMIENTO PARA PANADERÍA Y ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS EN GENERAL. DESDE CUANDO SE CREÓ, HACE MÁS DE 40 AÑOS, EL PUNTO FUERTE DE FRIGOMECCANICA HA SIDO SIEMPRE LA INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA Y ESTÉTICA. LOS RESULTADOS ALCANZADOS EN AMBOS CAMPOS - COORDINADOS CON EXPERIENCIA, PROFESIONALIDAD Y PASIÓN - PERMITEN OFRECER A LA TOTALIDAD DEL GRUPO LO MEJOR QUE EXISTE EN EL MERCADO.

FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

DER ITALIENISCHE KONZERN FRIGOMECCANICA IST MIT DEN MARKEN FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 UND FRIMAR AUF DEM MARKT VERTRETEN. DIE GRUPPE IST BRANCHEN-MARKTFÜHRER UND STEHT AUF NATIONALER WIE AUCH AUF INTERNATIONALER EBENE FÜR QUALITÄT, WETTBEWERBSFÄHIGKEIT UND SERIÖSITÄT. DIE GESCHÄFTSAKTIVITÄT UMFASST EINRICHTUNGEN FÜR BARS, VITRINEN FÜR EISDIELEN, KONDITOREIEN UND EINRICHTUNGEN FÜR BÄCKEREIEN UND ÖFFENTLICHE BETRIEBE GENERELL. SEIT IHREM ENTSTEHEN, VOR MEHR ALS 40 JAHREN, LIEGT DIE STÄRKE VON FRIGOMECCANICA SCHON IMMER IN DER TECHNOLOGISCHEN FORSCHUNG UND DER SUCHE NACH ÄSTHETIK. DIE ERZIELTEN RESULTATE IN BEIDEN BEREICHEN, DIE MIT ERFAHRUNG, PROFESSIONALITÄT UND LEIDENSCHAFT MITEINANDER VERBUNDEN WERDEN, ERMÖGLICHEN DER GESAMTEN GRUPPE, IHREN KUNDEN DAS BESTE BIETEN ZU KÖNNEN, WAS AUF DEM MARKT VERFÜGBAR IST.



PREMIUM È LA NUOVA LINEA
DI VETRINE PROFESSIONALI
PER GELATO, MA ANCHE PER
PASTICCERIA E PRALINERIA.
PERFETTO EQUILIBRIO TRA
TECNOLOGIA E DESIGN.

PREMIUM IS A
NEW RANGE OF
PROFESSIONAL
SHOWCASES FOR
ICE-CREAM, PASTRY
PRODUCTS AND
CONFECTIONERY.
A PERFECT
BALANCE BETWEEN
TECHNOLOGY AND
DESIGN.

PREMIUM EST LA
NOUVELLE LIGNE
DE VITRINES
PROFESSIONNELLES
POUR PRÉSENTER
VOS GLACES,
PÂTISSERIES ET
PRALINES. LORSQUE
TECHNOLOGIE ET
DESIGN FORMENT
L'ÉQUILIBRE PARFAIT.

PREMIUM ES LA
NUEVA LÍNEA
DE VITRINAS
PROFESIONALES
PARA HELADOS,
PERO TAMBIÉN
PARA PASTELERÍA
Y BOMBONERÍA.
PERFECTO EQUILIBRIO
ENTRE TECNOLOGÍA Y
DISEÑO.

PREMIUM IST DIE
NEUE LINIE FÜR
PROFESSIONELLE
EISVITRINEN,
ABER AUCH FÜR
KONFITOREIEN UND
CONFISERIEN. PERFEKTE
AUSGEWOGENHEIT
ZWISCHEN
TECHNOLOGIE UND
DESIGN.



PREMIUM

frigomeccanica

IT_Premium è disponibile in due altezze di 120 e 137 cm e in tre diverse lunghezze tutte canalizzabili tra loro. Due altezze per due diversi approcci tra cliente e prodotto. Piano espositivo a filo e senza barriere per una perfetta visuale del prodotto anche a distanza. La vetrina per gelato ha la refrigerazione a doppia ventilazione con flussi multipli che migliora la conservazione del gelato ed assicura la temperatura costante su tutte le vaschette anche in presenza di gelato oltre il bordo vasca.

EN_Premium is available in the two heights of 120 and 137 cm and in three different lengths, all of which may be canalised with each other. Two different heights for two different approaches between customer and product. Flush display top with no barriers for a perfect view of the product, even from a distance. The ice-cream showcase has dual-ventilation refrigeration with multiple flows which improves conservation of the ice-cream and maintains a constant temperature in all the tubs, even when the ice-cream is above the edge of the tub.

FR_Premium est disponible en deux hauteurs de 120 et 137 cm et en trois longueurs, pouvant toutes être reliées. Deux hauteurs permettent une approche différente du produit par le client. Une surface d'exposition à flanc et sans barrière permet de visualiser parfaitement le produit, même à distance. La vitrine pour glaces est équipée d'une double ventilation avec plusieurs flux, pour améliorer la conservation des glaces et assurer une température constante sur tous les bacs, même lorsque la glace en dépasse.

ES_Premium está disponible en dos alturas de 120 cm y 137 cm y en tres diferentes longitudes, todas adaptables entre ellas. Dos alturas para dos distancias diferentes entre cliente y producto. Plano de exposición recto y sin barreras para obtener una perfecta visibilidad del producto incluso desde lejos. La vitrina para helados tiene un sistema de refrigeración ventilada con flujo de aire múltiple para mejorar la conservación del helado y asegurar una temperatura constante en todas las cubetas, incluso si hay helado por encima del borde de la cubeta.

DE_Premium ist in zwei verschiedenen Höhen, 120 und 137 cm, und in drei verschiedenen Längen verfügbar, die alle untereinander kanalisierbar sind. Zwei Höhen für zwei unterschiedliche Präsentationsweisen. Bündig abschließende Ausstellungsfläche ohne Schranken für eine perfekte Sicht auf das Produkt auch auf Entfernung. Die Eisvitrine verfügt über eine Kühlung mit doppelter Ventilation und Mehrfachluftflüssen für eine bessere Konservierung des Eises und gewährleistet die Aufrechterhaltung einer konstanten Temperatur in allen Schalen, auch bei Eismengen, die über den Schalenrand hinausgehen.

PREMIUM

TOP DI GAMMA CON DOPPIA VENTILAZIONE E PIANO A FILO.

TOP OF RANGE WITH DUAL VENTILATION AND FLUSH TOP

LE MEILLEUR DE LA GAMME, AVEC DOUBLE VENTILATION ET PLAN ALIGNÉ.

LO MEJOR DE LA GAMA CON DOBLE VENTILACIÓN Y PLANO DE EXPOSICIÓN RECTO.

SPITZENPRODUKT DES SORTIMENTS MIT DOPPELTER VENTILATION UND BÜNDIG ABSCHLIESSENDER FLÄCHE.



H1370

PREMIUM TUTTO L'ANNO CON "ALL SEASONS"

IT La funzione "ALL SEASONS" permette di utilizzare la Premium gelateria in qualsiasi periodo dell'anno passando dalla funzione BT gelati (temperatura negativa -12°/-18°C) alla funzione pasticceria o snack (temperatura positiva +4°/+8°C).

EN PREMIUM THROUGHOUT THE YEAR WITH "ALL SEASONS"

The "ALL SEASONS" function allows the Premium ice-cream showcase to be used all year round, passing from the LT ice-cream function (temperature -12°/-18°C) to the pastry or snack function (temperature +4°/+8°C).

FR PREMIUM TOUTE L'ANNEE AVEC LA FONCTION « ALL SEASONS »

La fonction « ALL SEASONS » permet d'utiliser la vitrine Premium toute l'année, en passant de la fonction glaces BT (température négative de -12°/-18 °C) à la fonction pâtisserie ou snack (température positive de +4°/+8 °C).

ES PREMIUM TODO EL AÑO CON "ALL SEASONS"

La función "ALL SEASONS" permite utilizar la Premium heladería en cualquier estación del año pasando de la función BT helados (temperatura negativa -12 °C / -18 °C) a la función pastelería o tapas (temperatura positiva +4 °C / +8 °C).

DE PREMIUM GANZJÄHRIG MIT „ALL SEASONS“

Die Funktion „ALL SEASONS“ ermöglicht durch den Wechsel von der Funktion BT Eis (Minustemperatur -12°/-18°C) zur Funktion Konditorei oder Snack (positive Temperatur +4°/+8°C) den Gebrauch der Premium Eistheke zu jeder Jahreszeit.



ALL SEASONS
GELATO/PASTICCERIA
ALL SEASONS
ICE-CREAM/PASTRY
ALL SEASONS
GLACES/PÂTISSERIES
ALL SEASONS
HELADOS/PASTELERÍA
ALL SEASONS
EIS/KONDITOREI



H1200





PREMIUM



- Doppia ventilazione per temperatura ottimale di conservazione.
- Moduli orizzontali aggregabili in due altezze per combinazioni multiple.
- In Total black e Total white. Ma anche in scenografici colori a scelta.
- Motori interni o esterni con condensazione ad aria o acqua.
- Tecnologia innovativa e design di gran carattere.
- Piano a filo per gelato in evidenza.
- Vetrocamera anti appannamento.

- Dual ventilation for optimal conservation temperature
- Horizontal modules in two heights for multiple combinations.
- In Total black and Total white. Also available in a choice of attractive colours.
- Internal or external motors with air or water condensation.
- innovative technology and attractive design
- Flush top for ice-cream display
- Anti-condensation double glazing

- Double ventilation, pour une température de conservation optimale.
- Modules horizontaux encastrables sur deux hauteurs, pour plus de possibilités.
- En noir ou blanc intégral. Aussi disponible en couleur, au choix.
- Moteurs internes ou externes, avec condensation à l'air ou à l'eau.
- Technologie innovante et design de caractère.
- Plan affleurant, pour des glaces mises en avant.
- Vitrocéramique anti-buée.

- Doble ventilación para obtener una temperatura de conservación adecuada y uniforme.
- Módulos horizontales adaptables con dos alturas para obtener combinaciones múltiples.
- En Total black y Total white. Pero también en glamurosos colores a elegir.
- Motores en interior o exterior con condensación por aire o agua.
- Tecnología innovadora y diseño de gran personalidad.
- Plano de exposición recto para que los helados destaquen.
- Doble cristal antivaho.

- Doppelte Belüftung für eine optimale Konservierungstemperatur.
- Horizontale Module, die in zwei Höhen für Mehrfachkombinationen zusammengebaut werden können.
- Total black oder Total white. Nach Wahl jedoch auch in effektvollen Farben erhältlich.
- Interne oder externe Motoren mit Luft- oder Wasserkondensierung.
- Innovative Technologie und bestechendes Design.
- Eine bündig abschließende Fläche stellt das Eis in den Blickpunkt.
- Isolierglas mit Antibeslagschutz.

CUORE TECNOLOGICO LA PIÙ BELLA CORNICE PER IL TUO GELATO

A TECHNOLOGICAL HEART AND THE BEST SHOWCASE FOR YOUR ICE-CREAM
COEUR TECHNOLOGIQUE, VOS GLACES MÉRITENT LE PLUS BEAU PRÉSENTOIR
ALMA TECNOLÓGICA EL MARCO MÁS BELLO PARA TU HELADO
TECHNOLOGIE AN ERSTER STELLE DER BESTE RAHMEN FÜR IHR EIS





TOTAL WHITE, L'ARREDAMENTO BIANCO MODERNO

IT_ Bianco che coniuga raffinatezza, essenzialità e rigore. Si adatta perfettamente a qualsiasi tipologia di ambientazione, Vetrina canalizzata a due moduli. Vetri anticondensa con serigrafia in bianco o in nero. Illuminazione a led, ad alta luminosità, secondo ogni necessità di esposizione per esaltare il prodotto. Vetrina "d'arredamento", altamente scenografica.

EN_ TOTAL WHITE, CONTEMPORARY WHITE FURNITURE

White blends sophistication, simplicity and elegance. It is ideal for any surroundings. Canalised two-module showcase. Anti-condensation glass with black or white decoration. High-luminosity led lighting, according to display needs, to highlight the product. An eye-catching showcase.

FR_ TOTAL WHITE, LE MEUBLE BLANC MODERNE

Ce blanc allie élégance, simplicité et rigueur. Il s'intègre parfaitement à tous les types d'ambiances. Vitrine reliée à deux modules. Verre anti-condensation, avec sérigraphie blanche ou noire. Éclairage à LED très lumineux, selon l'exposition requise pour mettre le produit en valeur. Vitrine de présentation, très esthétique.

PREMIUM / 8

ES_ TOTAL WHITE, MÓBILIARIO BLANCO MODERNO

El blanco combina elegancia, esencialidad y precisión. Se adapta perfectamente a cualquier tipo de ambiente, vitrina adaptable con dos módulos. Cristales antivaho con serigrafía en blanco o negro. Iluminación mediante leds, de alta luminosidad, según las exigencias de exposición, para destacar el producto. Vitrina "decorativa", altamente glamorosa.

DE_ TOTAL WHITE, AUSSTATTUNG IN MODERNEM WEISS

Edles Weiß, das Eleganz, Schlichtheit und klare Linien harmonisch vereint. Passt sich perfekt jeder Umgebung an. Aus zwei Modulen zusammengesetzte Vitrine. Kondensschutz-Scheiben mit weißem oder schwarzem Siebdruck. Led-Beleuchtung, mit starker Helligkeit, für jeden Ausstellungsbedarf und die Hervorhebung des Produktes. Wirkungsvolle Vitrine mit „Einrichtungseffekt“.

PREMIUM



PREMIUM / 9

PREMIUM



OLTRE AL TOTAL BLACK E AL TOTAL WHITE, SEMPRE DI GRANDE SUGGERZIONE ED ELEGANZA, È POSSIBILE SCEGLIERE FINITURE E COLORI DIVERSI, PER IL FIANCO E IL FRONTALE DELLA VETRINA, IN UN'AMPIA GAMMA DI VARIANTI, DA ABBINARE AL VETROCAMERA SERIGRAFATO IN BIANCO O IN NERO.

IN ADDITION TO TOTAL BLACK AND TOTAL WHITE, ALWAYS EYE-CATCHING AND ELEGANT, IT IS POSSIBLE TO CHOOSE DIFFERENT FINISHES AND COLOURS FOR THE SIDES AND FRONT OF THE SHOWCASE, IN A WIDE RANGE OF VARIANTS TO BE COMBINED WITH THE DOUBLE GLAZING WITH BLACK OR WHITE DECORATION.

EN PLUS DU NOIR OU DU BLANC INTÉGRAL, TOUJOURS TRÈS VALORISANTS ET ÉLÉGANTS, VOUS POUVEZ CHOISIR DES ACCESSOIRES ET COULEURS DIFFÉRENTS POUR LE CÔTÉ ET L'AVANT DE LA VITRINE, PARMI UNE VASTE GAMME D'ÉLÉMENTS À ASSORTIR À LA VITROCÉRAMIQUE SERIGRAFÉE EN BLANC OU EN NOIR.

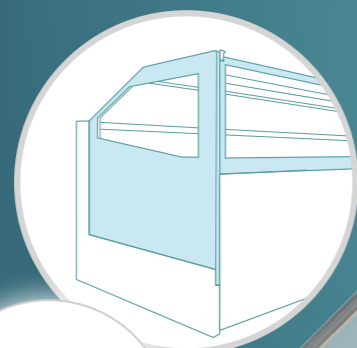
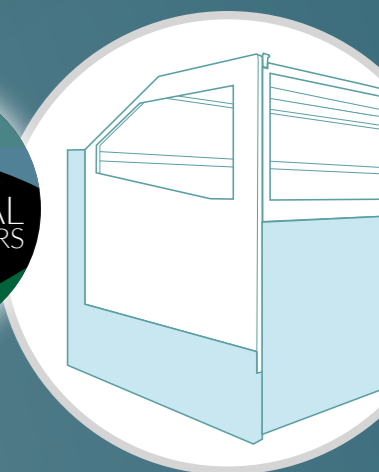
ADEMÁS DEL TOTAL BLACK Y EL TOTAL WHITE, SIEMPRE IMPACTANTES Y ELEGANTES, SE PUEDEN ELEGIR ACABADOS Y COLORES DIFERENTES PARA EL LADO Y EL FRONTAL DE LA VITRINA, EN UNA AMPLIA GAMA DE VARIANTES, PARA COMBINAR CON EL DOBLE CRISTAL SERIGRAFIADO EN BLANCO O EN NEGRO.

NEBEN DEN AUSFÜHRUNGEN TOTAL BLACK UND TOTAL WHITE, STETS DER INBEGRIFF VON ELEGANZ, KÖNNEN FÜR DIE VITRINENSEITEN UND DIE FRONT AUS EINEM GROSSEN SORTIMENT ANDERE OBERFLÄCHENBEARBEITUNGEN UND FARBEN GEWÄHLT WERDEN, DIE MIT DER WEISS ODER SCHWARZ SERIGRAFIERTEN DOPPELVERGLASUNG KOMBINIERBAR SIND.

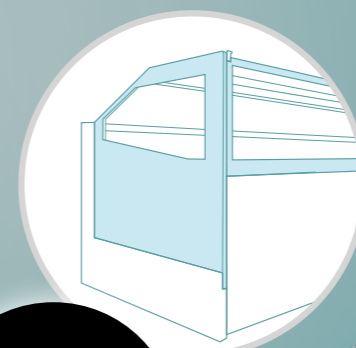


INSIEME ALLA TECNOLOGIA, LA GRANDE BELLEZZA DEL DESIGN ITALIANO.

THE BEAUTY OF ITALIAN DESIGN COMBINED WITH TECHNOLOGY AU-DELÀ DE LA TECHNOLOGIE, L'ESTHÉTIQUE INDÉNIABLE DU DESIGN ITALIEN. JUNTO A LA TECNOLOGÍA, LA GRAN BELLEZA DEL DISEÑO ITALIANO. TECHNOLOGIE UND DIE GROSSE SCHÖNHEIT DES ITALIENISCHEN DESIGNS VEREINT.



WHITE



BLACK







PREMIUM

IT Entrando in un locale non solo si vuole esser deliziati dagli arredi e dai colori e profumi di pasticcini e praline, ma si vuole la certezza che ciò che acquisteremo sarà di qualità e ottimamente conservato. Questi prodotti delicati necessitano di temperature precise, controllate e diverse a seconda delle specialità. FRIGOMECCANICA ha raggiunto, anche in questo campo, un livello tecnologico altissimo che consente l'esposizione a temperature calde e fredde. In uno stesso ambiente convivono prodotti caldi come cornetti e paste tiepide per la prima colazione, cioccolatini artigianali, torte e dolcetti tradizionali. Il caldo è sia a secco che a bagno/maria.

Di grande importanza anche l'illuminazione. Le luci infatti arricchiscono di stile ed eleganza la pasticceria creando suggestioni e attirando l'attenzione sui punti desiderati.

EN When customers enter an establishment, they want the attractive décor and colours and enticing fragrances of pastries and confectionery, but also the certainty that the quality is high and the product is conserved properly. These delicate products need precise and controlled temperatures which differ according to the speciality. FRIGOMECCANICA has achieved an extremely high level of technology in this sector which allows display at hot and cold temperatures. Hot products like croissants and warm breakfast products, hand-made chocolates, cakes and traditional confectionery products can be kept side by side in the same environment. The heat is provided both dry and with bain-marie.

Lighting is extremely important. Lights add style and elegance to a pastry shop, enticing customers and attracting attention to the desired points.

FR En entrant dans une boutique, on ne souhaite pas seulement apprécier un beau mobilier ou les couleurs et parfums des pâtisseries et pralines, on cherche également la certitude que notre achat plaisir sera de grande qualité et conservé dans des conditions optimales. Ces mets délicats se conservent à des températures précises, contrôlées et différentes en fonction des spécialités. FRIGOMECCANICA a atteint, dans ce domaine également, un niveau technologique de pointe permettant de présenter des produits à des températures chaudes ou froides. Une même vitrine permet de présenter dans un même environnement des produits chauds comme des croissants et produits à pâte tiède pour le petit déjeuner ainsi que du chocolat, des gâteaux et mignardises traditionnels. Le chaud peut être conservé à sec ou au bain-marie.

L'éclairage est également très important. Les lumières apportent style et élégance aux pâtisseries, créent des suggestions et attirent l'attention sur les détails souhaités.

ES Al entrar en un local no solo deseamos quedar prendados de la decoración, los colores y los aromas de los pasteles y pralinés sino que deseamos también tener la certeza de que lo que compramos sea de calidad y esté perfectamente conservado. Estos productos delicados necesitan temperaturas exactas, controladas y diferentes según las especialidades. FRIGOMECCANICA ha conseguido, también en este sector, un nivel tecnológico altísimo que permite exponer los productos a temperaturas calientes y frías. En un mismo espacio conviven productos calientes como los cruasanes y los bollos templados para el desayuno, bombones artesanales, tartas y dulces tradicionales. Producción de calor tanto mediante calor seco como al baño maría.

Muy importante también la iluminación. De hecho, las luces embellecen la pastelería con estilo y elegancia, irradiando magnetismo y haciendo que la atención recaiga en los puntos deseados.

DE Wenn man sich entscheidet, ein Geschäft zu betreten, bedeutet das nicht nur, die Einrichtung und die Farben angenehm auf sich wirken zu lassen und vom Duft des Gebäcks und der Pralinen angezogen zu werden, sondern man möchte auch sicher sein, dass das, was man kauft, Qualität hat und auf optimale Weise frisch gehalten wird. Diese delikaten Waren brauchen präzise, kontrollierte und je nach Art unterschiedliche Temperaturen. FRIGOMECCANICA hat auch auf diesem Gebiet ein äußerst hohes technisches Niveau erlangt, das die Aufbewahrung bei hohen und geringen Temperaturen ermöglicht. In der gleichen Umgebung können warme Produkte wie Croissants und warmes Gebäck für das Frühstück, hausgemachte Pralinen, Torten und traditionelle Kuchen aufbewahrt werden. Die warme Umgebung kann trocken oder im Wasserbad sein.

Von großer Bedeutung ist ebenfalls die Beleuchtung. Sie setzt die Konditoreiprodukte mit Stil und Eleganz ins richtige Licht und lenkt die Aufmerksamkeit auf die gewünschten Punkte.

IL NOSTRO GRANDE APPUNTAMENTO CON LA DOLCEZZA.

SWEET ENCOUNTERS
NOTRE GRAND RENDEZ-VOUS DOUCEUR
NUESTRA GRAN CITA CON LA DULZURA
UNSER GELIEBTES RENDEZ-VOUS MIT DEN SÜSSEN FREUDEN





PREMIUM

frigomeccanica



PASTICCERIA E PRALINERIA METTONO IN VETRINA TORTE, PASTICCINI, CIOCCOLATINI: DOLCI DAL GRANDE VALORE ESTETICO. SARÀ L'ASPETTO DEI DOLCI QUELLO CHE SPINGERÀ MOLTI CLIENTI AD ENTRARE E PROVARLI.

PREMIUM

PASTRY AND CONFECTIONERY SHOWCASES TO DISPLAY CAKES, PASTRIES AND CHOCOLATES: ATTRACTIVELY DISPLAYED SWEETS. IT IS THE APPEARANCE OF THESE SWEETS WHICH ENCOURAGES CUSTOMERS TO ENTER AND TRY THEM.

LES MODÈLES POUR PÂTISSERIES ET PRALINES METTENT EN AVANT DES GÂTEAUX, PETITS-FOURS ET CHOCOLATS : DES GÂTEAUX D'UNE GRANDE QUALITÉ ESTHÉTIQUE. C'EST L'ASPECT DES GÂTEAUX QUI Pousse DE NOMBREUX CLIENTS À ENTRER POUR LES GÔTER.

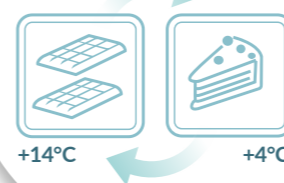
PASTELERÍA Y BOMBONERÍA EXPONEN TARTAS, PASTELES Y BOMBONES: DULCES CON UN GRAN VALOR ESTÉTICO. EL ASPECTO DE LOS DULCES SERÁ LO QUE ANIME A MUCHOS CLIENTES A ENTRAR Y PROBARLOS.

KONDITIONEREI UND CONFISERIE IN DER VITRINE - TORTEN GEBÄCK UND PRALINEN IN SZENE GESETZT: BEI DIESEN WAREN STEHT DIE ÄSTHETIK IM MITTELPUNKT. DER ANBLICK DER PRODUKTE WIRD VIELE KUNDEN DAZU BEWEGEN EINZUTRETEN UND SIE ZU KOSTEN.



PRALINERIA CONVERTIBILE IN PASTICCERIA

CONFECTIONERY SHOWCASE CONVERTIBLE INTO A PASTRY SHOWCASE
PRALINERIA CONVERTIBILE EN PÂTISSERIE
BOMBONERÍA CONVERTIBLE EN PASTELERÍA
CONFISERIE KONVERTIERBAR IN KONDITIONEREI



DUE VERSIONI PER TEMPERATURA IDEALE. SAPORI ED ESTETICA RIMANGONO INTATTE.

IT_ La Premium pralineria può avere anche la versione convertibile in pasticceria. La temperatura può quindi essere variata da +14°/+16° C con 50% di umidità relativa a +4°/8°C con umidità relativa 80%

EN_ TWO VERSIONS FOR IDEAL TEMPERATURES. FLAVOUR AND APPEARANCE REMAIN UNALTERED. The Premium confectionery showcase is also available in the version convertible into a pastry display case. The temperature may therefore vary between +14°/+16° C with 50% relative humidity and +4°/8°C with 80% relative humidity

FR_ DEUX VERSIONS POUR UNE TEMPÉRATURE IDÉALE. LES SAVEURS ET L'ESTHÉTIQUE RESTENT INTACTES. Le présentoir pour pralines Premium existe également en version convertible pour pâtisseries. La température peut ainsi varier de +14°/+16° C, avec 50 % d'humidité relative, à +4°/8° C, avec 80 % d'humidité relative.

ES_ DOS VERSIONES PARA TEMPERATURAS IDÓNEAS. LOS SABORES Y LA ESTÉTICA PERMANECEN INTACTOS. La Premium para bombonera puede contar también con la versión convertible en pastelería. La temperatura, por lo tanto, puede cambiar de +14° C / +16° C con un 50% de humedad relativa a +4° C / +8° C con una humedad relativa del 80%

DE_ ZWEI AUSFÜHRUNGEN FÜR IDEALE TEMPERATUREN. GESCHMACK UND AUSSEHEN BLEIBEN UNVERÄNDERT. Die Theke Premium Confiserie kann ebenfalls mit der in Konditorei konvertierbaren Version ausgestattet sein, d.h. die Temperatur kann zwischen +14°/+16° C mit 50% rel. Luftfeuchtigkeit und +4°/8°C mit 80% rel. Luftfeuchtigkeit liegen.

IT_ In dettaglio, l'apertura dello sportello anteriore che garantisce un'appropriate e agevole pulizia del vano interno.

EN_ In detail, the opening of the front door guarantees appropriate and easy cleaning of the inside compartment.

FR_ Dans le détail, l'ouverture de la trappe antérieure garantit un nettoyage correct et facile de l'intérieur.

ES_ Concretamente, la apertura del panel frontal garantiza una apropiada y fácil limpieza del compartimento interior.

DE_ Die Detailsicht zeigt die Öffnung der vorderen Klappe für eine angemessene und einfache Reinigung des Innenbereiches.



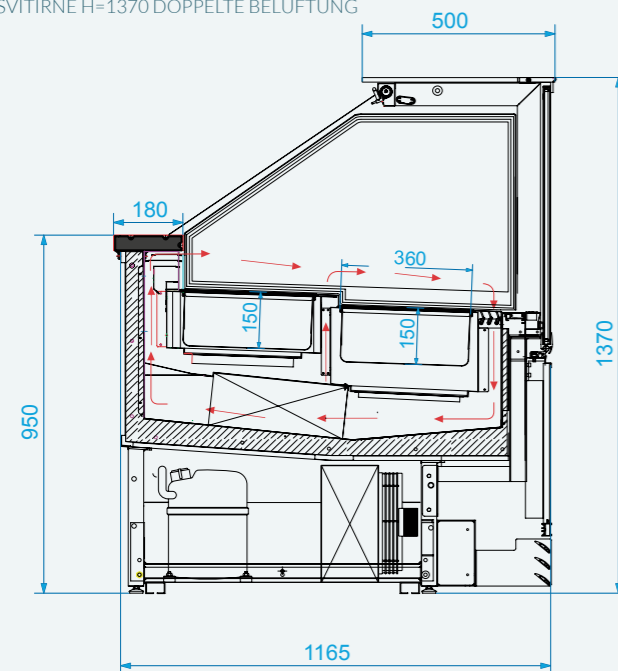
PREMIUM



GELATERIA / ICE CREAM / GLACIER / HELADERÍA / EISDIELE

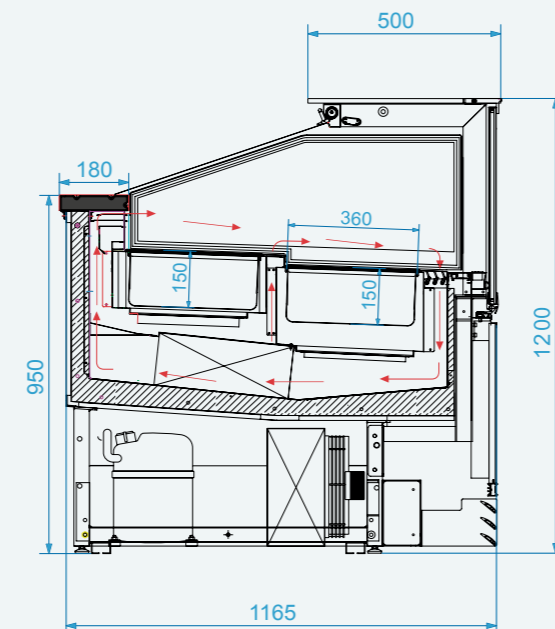
VETRINA GELATI H=1370 DOPPIA VENTILAZIONE

ICE-CREAM DISPLAY CASE H=1370 DUAL VENTILATION
VITRINE POUR GLACES H=1370 DOUBLE VENTILATION
VITRINA HELADOS H=1370 DOBLE VENTILACIÓN
EISVITIRNE H=1370 DOPPELTE BELÜFTUNG



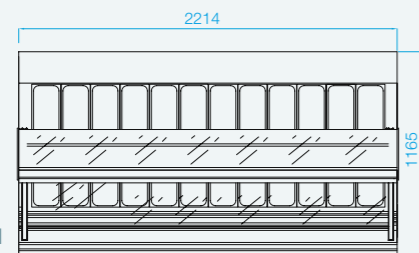
VETRINA GELATI H=1200 DOPPIA VENTILAZIONE

ICE-CREAM DISPLAY CASE H=1200 DUAL VENTILATION
VITRINE POUR GLACES H=1200 DOUBLE VENTILATION
VITRINA HELADOS H=1200 DOBLE VENTILACIÓN
EISVITIRNE H=1200 DOPPELTE BELÜFTUNG

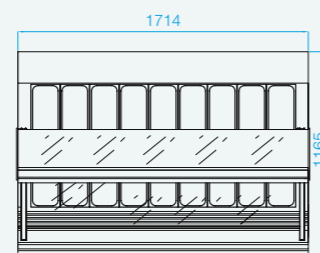


VASCA 165x360 5lt

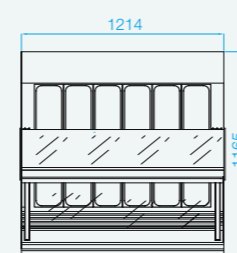
TUB 165x360 5l
BAC 165x360 5l
CUBETA 165mmx360mm 5l
SCHALE 165x360 5l



24



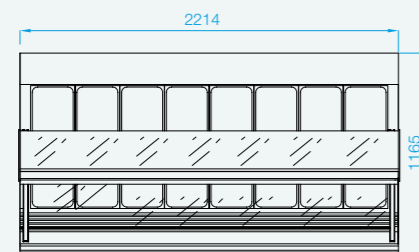
18



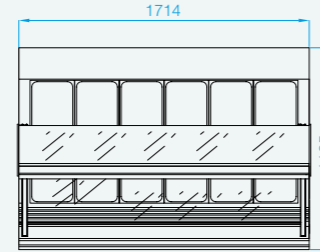
12

VASCA 250x360 5lt

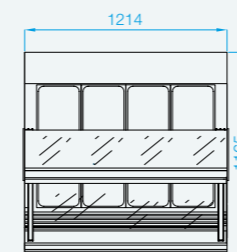
TUB 250x360 5l
BAC 250x360 5l
CUBETA 250mmx360mm 5l
SCHALE 250x360 5l



16



12



8

Motore interno Internal motor / Motor interior Moteur interne / Interne Motor	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 Bacs Cubetas Schalen	Electricity supply Alimentation électrique Aliment. Eléctrica Stromversorgung	C.U. power HP Puissance U.C. HP Potencia U.C. HP Leistung PS	Power absorption in WATT during normal operation Puissance absorbée en WATTS à plein régime Consumo en W durante funcionamiento normal Aufgenommene WATT-Leistung bei Normalbetrieb	Power absorption in WATT during defrosting Puissance absorbée en WATTS au dégivrage Consumo en W durante desescarche Aufgenommene WATT-Leistung beim Abtauen	Efficiency W -30°C +45°C W rendus -30 °C +45 °C Rendimiento W -30 °C +45 °C Leistung W -30 °C +45 °C	Compressor type Type de compresseur Tipo de compresor Kompressorart	Gas type Type de gaz Tipo de gas Gasartyp
	12	230/1/50	1,5 HP	1600	2210	1013	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE HERMETIQUE/MONOPHASE	
	18	400/3/50	2 HP	1980	2290	1700	SEMIERMETICO/TRIFASE SEM-HERMETIC/THREE-PHASE SEM-HERMETIQUE/TRIPHASE	R404A
	24	400/3/50	2,5 HP	2282	2853	2160	SEMIERMETICO/TRIFASE SEM-HERMETIC/THREE-PHASE SEM-HERMETIQUE/TRIPHASE	

IT Vetrina gelati professionale con doppia ventilazione. Vetro anteriore apribile verso il basso, in vetro camera riscaldato. Vetri laterali in vetrocamera e riscaldati. Montanti in acciaio inox lucido, predisposti internamente per il passaggio dei cavi elettrici. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto. Chiusura posteriore con tendina avvolgibile. Sbrinamento automatico con inversione di ciclo, evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Unità condensatrice interna con compressore semiermetico trifase 400V oppure compressori ermetici (1 monofase singolo sulla vetrina V12). L'unità condensatrice può essere installata a bordo della vetrina o esternamente, a richiesta, fino alla distanza di 20 metri. Le unità esterne sono sempre semiermetiche. Sono utilizzabili vaschette da cm. 36x16,5x12h. (5 lt.) o da cm. 36x25x12/8h. (8/5 lt.) con traversini a passo variabile. Kit vaschette non compreso. Classe climatica 4+ (35°C - 70% U.R.) con compressori semiermetici, Classe 4 (30° 55% U.R.) con compressori ermetici. Temperatura di esercizio -12°/- 18° C.

EN Professional ice-cream showcase with dual ventilation. Heated double glazed front panel with downward opening. Heated double glazed side panels. Polished stainless steel uprights with internal ducting for electric wiring. LED lighting underneath payment surface. Backs enclosed by roller blinds. Automatic reverse cycle defrosting, automatic showcase condensate evaporation with integral motor, condensate drain for connection to drainage system when showcase has remote motor. Condenser internal unit with 400 V three-phase semi-hermetic compressor or hermetic compressors (one single-phase on V12 showcase). The condenser unit can be integral in the showcase or remote, at a distance of up to 20 metres. Remote units are always semi-hermetic. Usable with tubs measuring cm. 36x16,5x12h. (5 l.) or cm. 36x25x12/8h. (8/5 l.) with cross pieces with different widths. Set of tubs not included. Climate class 4+ (35°C - 70% U.R.) with semi-hermetic compressors, Class 4 (30° 55% U.R.) with hermetic compressors. Operating temperature -12°/- 18° C.

ES Vitrina para helados profesional con doble ventilación. Cristal frontal abatible, con doble cristal calefactado. Cristales laterales con doble cristal calefactados. Montantes en acero inoxidable pulido, preparados internamente para el paso de los cables eléctricos. Iluminación mediante leds por debajo de la encimera superior para la devolución del resto. Cierre posterior con cortina enrollable. Desescarche automático por inversión de ciclo, evaporación del agua de deshielo automática en vitrinas con motor interno, desagüe del agua de deshielo para conectar a la red general cuando la vitrina lleva motor externo. Unidad de condensación interna con compresor semihérmico trifásico de 400 V o compresores herméticos (monofásico individual en la vitrina V12). La unidad de condensación puede instalarse en la vitrina o exteriormente, bajo pedido, hasta una distancia de 20 metros. Las unidades externas son siempre semihérmicas. Se pueden utilizar cubetas de 36 cm x 16,5 cm x 12 cm de altura (5 l) o de 36 cm x 25 cm x 12-8 cm de altura (8-5 l) con travesaños regulables. Kit de cubetas no incluido. Clase climática 4+ (35 °C - 70% HR) con compresores semihérmicos, Clase 4 (30 °C 55% HR) con compresores herméticos. Temperatura de funcionamiento -12 °C / -18 °C

FR Vitrine professionnelle pour glaces avec double ventilation. Vitre avant à ouverture vers le bas et double-vitrage chauffant. Vitres latérales en double-vitrage chauffant. Montants en acier inox brillant, pré-équipés pour le passage des câbles électriques. Éclairage à LED sous la trappe du rendu de monnaie. Fermeture arrière par store enrouleur. Dégivrage automatique avec inversion de cycle, évaporation automatique de la condensation sur les vitrines à moteur interne, évacuation de l'eau de condensation à relier au réseau quand la vitrine est à moteur externe. Unité de condensation interne à compresseur semi-hermétique triphasé 400 V ou à compresseur hermétique (monophasé sur la vitrine V12). L'unité de condensation peut être installée sur la vitrine ou à l'extérieur, sur demande, jusqu'à une distance de 20 mètres. Les unités externes sont toujours semi-hermétiques. Des bacs de dimensions 36x16,5x12h (5 l) ou de 36x25x12/8h (8/5 l) avec entretoise à pas variable peuvent être utilisés. Kit de bacs non compris. Classe climatique 4+ (35 °C - 70 % U.R.) avec compresseurs semi-hermétiques, Classe 4 (30° 55 % U.R.) avec compresseurs hermétiques. Température de fonctionnement -12°/- 18° C.

DE Professionelle Eisvitrine mit doppelter Belüftung. Beheizte, nach unten klappbare Frontverglasung aus Isolierglas. Beheizte Seitenwände aus Isolierglas. Stützen aus poliertem Edelstahl, mit interner Kabeldurchführung. LED-Beleuchtung unter der Ablage. Rückseite mit Rollo. Automatische Abtattung mit Kreislaufinversion, automatische Kondenswasserverdampfung bei Vitrinen mit internem Motor, Kondenswasserableitung über das Abwassernetz bei Vitrinen mit externem Motor. Interne Kondensatoreinheit mit semihermetischem 400 v-Kompressor oder hermetischem Kompressoren (bei Vitrine V12 ein Einphasen-Kompressor). Die Kondensatoreinheit kann auf Anfrage in die Vitrine eingebaut oder extern in bis zu 20 m Entfernung installiert werden. Externe Einheiten sind immer semihermetisch. Es können Schalen von 36x16,5 x 12 cm (5 l) oder 36x25 x 12/8 cm (8/5 l) mit unterschiedlich breiten Stegen verwendet werden. Eisschalen-Satz nicht begriffen. Klimaklasse 4+ (35°C - 70% Rel. Luftfeuchtigkeit.) bei halbdichten Kompressoren, Klasse 4 (30° 55% Rel. Luftfeuchtigkeit.) bei dichten Kompressoren. Betriebstemperatur -12°/- 18° C.



PREMIUM

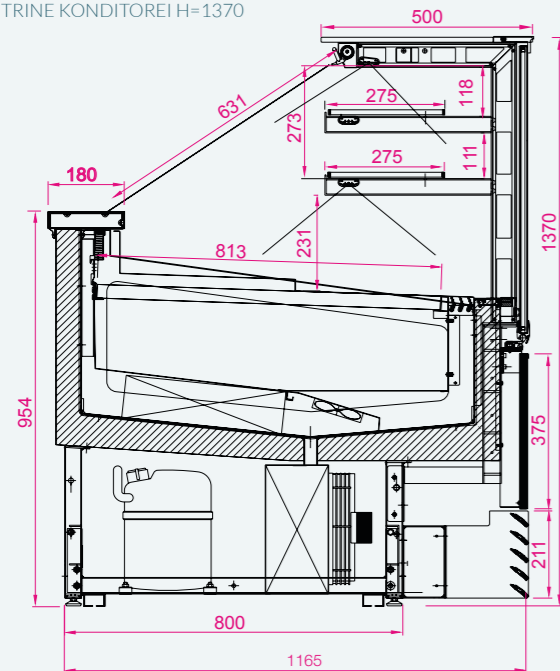


PASTICCERIA e PRALINERIA

PASTRY AND CONFECTIONERY / PÂTISSERIE et PRALINERIE
PASTELERÍA y BOMBONERÍA / KONDITOREI UND CONFISERIE

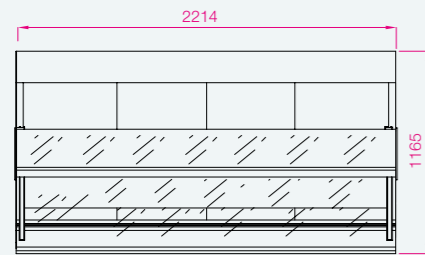
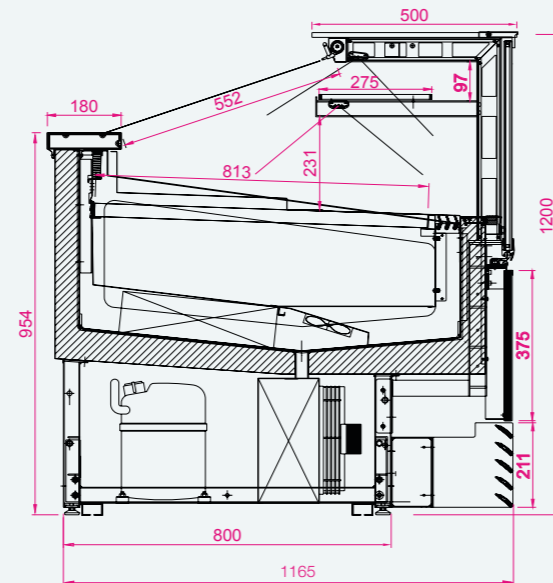
VETRINA PASTICCERIA H=1370

PASTRY SHOWCASE H=1370
VITRINE POUR PÂTISSERIES H=1 370
VITRINA PASTELERÍA H=1370
VITRINE KONDITOREI H=1370

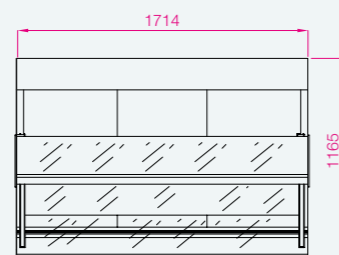


VETRINA PASTICCERIA H=1200

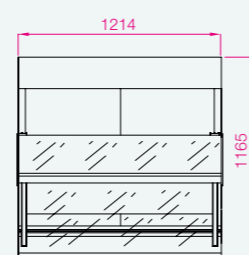
PASTRY SHOWCASE H=1200
VITRINE POUR PÂTISSERIES H=1 200
VITRINA PASTELERÍA H=1200
VITRINE KONDITOREI H=1200



2150



1650



1150

Motore interno Internal motor / Moteur interne Motor interior	Modello	Aliment. elettrica	Potenza U.C.HP	Potenza assorbita WATT a regime	Resa W -10°C +45°C	Tipo compressore	Tipo di gas
	Model Modèle Modelo Modell	Electricity supply Alimentation électrique Aliment. Eléctrica Stromversorgung	C.U.I. power HP Puissance U.C. HP Potencia U.C. HP Leistung PS	Power absorption in WATT during normal operation Puissance absorbée en WATTS à plein régime Consumo en W durante funcionamiento normal Aufgenommene WATT-Leistung bei Normalbetrieb	Efficiency W -30°C +45°C W rendus -30 °C +45 °C Rendimiento W -30 °C +45 °C Leistung W -30 °C +45 °C	Compressor type Type de compresseur Tipo de compresor Kompressorart	Gas type Type de gaz Tipo de gas Gasart
L 115			3/8 HP	822	721	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE HERMÉTICO/MONOFÁSICO HERMETISCH/EINPHASIG	R404A
L165	230/1/50		1/2 HP	1052	934		
L 215			3/4 HP	1437	1289		

IT Vetrina pasticceria professionale con basamento in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche, predisposizione per ruote (a richiesta) e piedini regolabili. Scocca monoblocco con rivestimento interno interamente in acciaio inox e schiumata con poliuretano iniettato alla densità di 38/40 kg./mc. Piano refrigerato costituito da pannelli in acciaio inox asportabili. Montanti in acciaio inox lucido, predisposti internamente per il passaggio dei cavi elettrici. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto. Vetro anteriore apribile verso il basso, in vetro camera riscaldato. Vetri laterali in vetrocamera e riscaldati. N° 2 mensole espositive su H.137 cm., n° 1 mensola su H. 120 cm., chiusura posteriore con tendina avvolgibile. Illuminazione a Led sotto il piano rendi resto e sulle mensole. L'impianto di refrigerazione è ventilato con potenziometro per la regolazione della velocità delle ventole, sbrinamento automatico a fermata, quadro comandi con termostato elettronico. Unità condensatrice interna monofase (a richiesta unità condensatrice esterna per distanza da 3 a 10 ml.) Evaporazione condensa in automatico su vetrina con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Classe climatica 4 (30° C. - 55% U.R.). Temperatura d'esercizio 0° C. + 5° C.





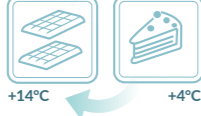

EN Professional pastry showcase with tubular epoxy painted steel base, fitting for wheels (on request) and adjustable feet. Enbloc body lined throughout in stainless steel, insulated with injected polyurethane, density 38/40 kg/m³. Refrigerated surface consisting of removable stainless steel panels. Polished stainless steel uprights with internal ducting for electric wiring. LED lighting underneath payment surface. Heated double glazed front panel with downward opening. Heated double glazed side panels. 2 display shelves in H.137 cm, 1 shelf on H. 120 cm, rear enclosed by roller blind. LED lighting underneath payment surface and on shelves. Forced air refrigeration system with potentiometer for fan speed adjustment, automatic defrosting with on-off function, control panel with electronic thermostat. Integral single-phase condenser unit (remote condenser for installation at a distance of 3 to 10 metres on request). Automatic condensation evaporation on showcases with internal motor, condensation drainage to be connected to the mains drainage when the showcase has an external motor. Climate class 4 (30 ° - R.H. 55%). Operating temperature 0° C + 5° C.

ES Vitrina pastelería profesional con bancada en tubo de acero esmaltado epoxi, concebida para colocar ruedas (bajo pedido) y patas regulables. Cuba monobloque con aislamiento interno completamente realizado en acero inoxidable y espuma de poliuretano inyectado con una densidad de 38/40 kg/m³. Superficie refrigerada compuesta por paneles de acero inoxidable desmontables. Montantes en acero inoxidable internamente para el paso de los cables eléctricos. Iluminación mediante leds por debajo de la encimera superior para la devolución del resto. Cristal frontal abatible, con doble cristal calefactado. Cristales laterales con doble cristal calefactado. 2 estantes de exposición en 137 cm de altura, 1 estante en 120 cm de altura, cierre posterior con cortina enrollable. Iluminación mediante leds por debajo de la encimera superior para la devolución del resto y en los estantes. Sistema de refrigeración ventilado con potenciómetro para regular la velocidad de los ventiladores, desescarche automático con parada y panel de control con termostato electrónico. Unidad de condensación interna monofásica (bajo pedido unidad de condensación externa para una distancia de 3 a 10 m) Evaporación del agua de deshielo automática en vitrinas con motor interno, desagüe del agua de deshielo para conectar a la red general cuando la vitrina lleva motor externo. Clase climática 4 (30 °C - 55% HR). Temperatura de funcionamiento 0 °C + 5 °C.

FR Vitrine à pâtisserie professionnelle avec base en tube d'acier peint époxy, pré-équipement pour roues (sur demande) et pieds réglables. Coque monobloc avec revêtement interne entièrement en acier inox et mousse de polyuréthane injecté à une densité de 38/40 kg/m³. Plan réfrigéré constitué de panneaux en acier inox amovibles. Montants en acier inox brillant, pré-équipés pour le passage des câbles électriques. Éclairage à LED sous la trappe du rendu de monnaie. Vitre avant à ouverture vers le bas et double-vitrage chauffant. Vitres latérales en double-vitrage chauffant. 2 étagères d'exposition sur H 137 cm, 1 étagère sur H 120 cm, fermeture arrière par store enrouleur. Éclairage à LED sous la trappe du rendu de la monnaie et sur les étagères. Le système de refroidissement ventilé est équipé de potentiomètre pour régler la vitesse des ventilateurs, dégivrage automatique à arrêt forcé, panneau de commande avec thermostat électronique. Unités de condensation internes monophasées (sur demande, unités de condensation externes pour les distances de 3 à 10 mètres). Évaporation automatique de l'eau de condensation sur les vitrines à moteur interne, évacuation de l'eau de condensation à relier au réseau quand la vitrine est à moteur externe. Classe climatique 4 (30° C- 55% U.R.). Température de fonctionnement 0 °C / +5 °C.



PREMIUM

	VERSIONI	VERSIONS	VERSIONES
		VERSIONS	AUSFÜHRUNGEN
	L 2150	L 1650	L 1150
Gelateria Ice cream Glacier Heladeria Eisdiele 	✓	✓	✓
Pasticceria Pastry Pâtisserie Pasteleria Konditorei 	✓	✓	✓
Pralineria Confectionery Pralines Bombonerie Confiserie 	✓	✓	✓
Caldo a secco Dry heated Chaleur sèche Calor seco Warmhaltevitrine trocken 	✓	✓	✓
Caldo a bagnomaria Bain-marie heated Chaleur au bain-marie Calor baño maria Warmhaltevitrine Wasserbad 	✓	✓	✓
Pralineria convertibile in pasticceria Confectionery showcase convertible into a pastry showcase Pralinerie convertible en pâtisserie Bombonerie convertible en pasteleria Confiserie konvertierbar in Konditorei 	✓	✓	✓
Gelateria convertibile in pasticceria Ice cream showcase convertible into a pastry showcase Glacier convertible en pâtisserie Heladeria convertible en pasteleria Eisdiele konvertierbar in Konditorei 	✓	✓	✓



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

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

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

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

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


M A D E I N I T A L Y

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