

frigomeccanica

COLLEZIONE VETRINE 5.0

SHOWCASES COLLECTION 5.0



PRIMA

TECNOLOGIA ASSOLUTA
ABSOLUTE TECHNOLOGY

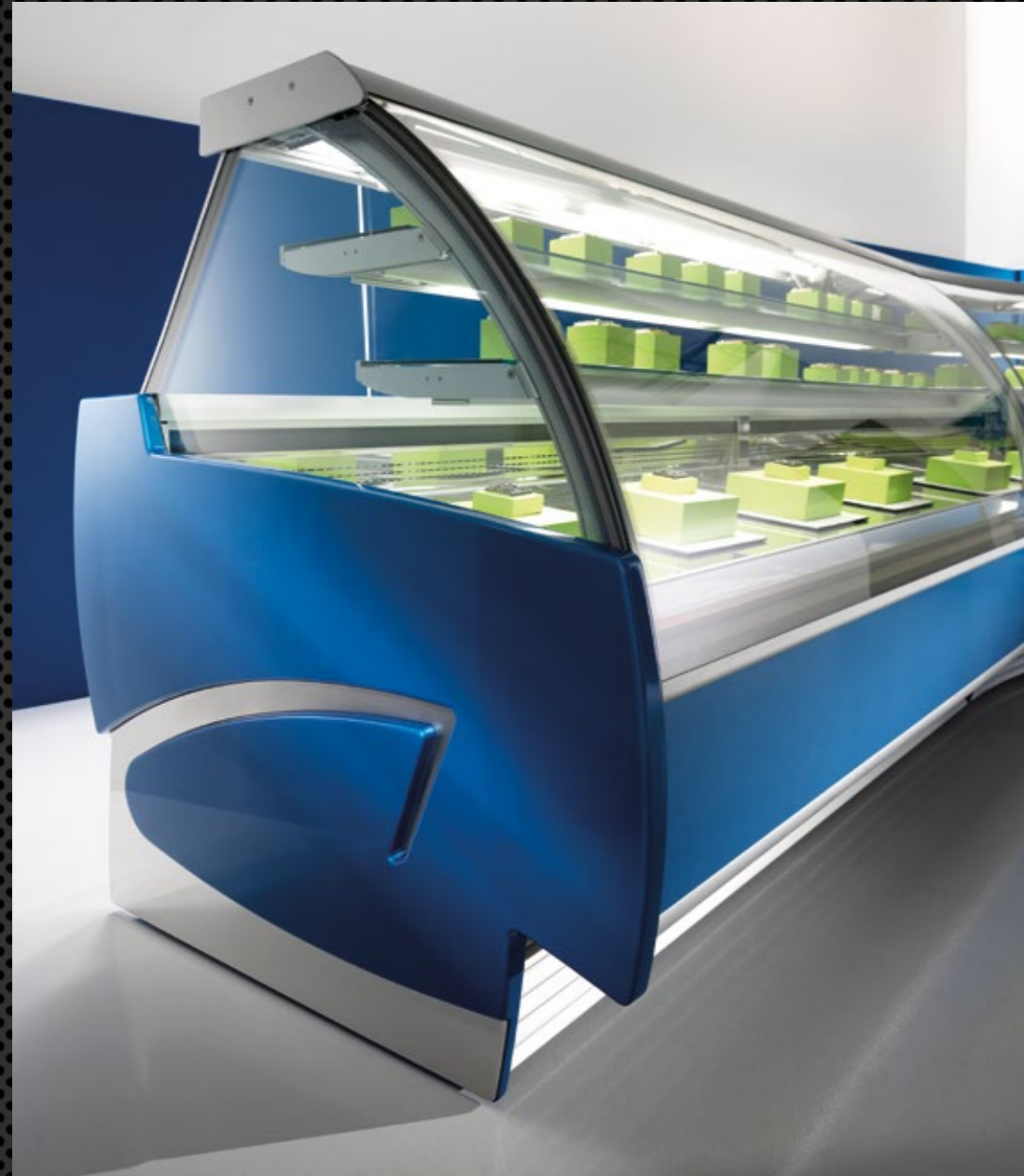


VETRINE

PRIMA

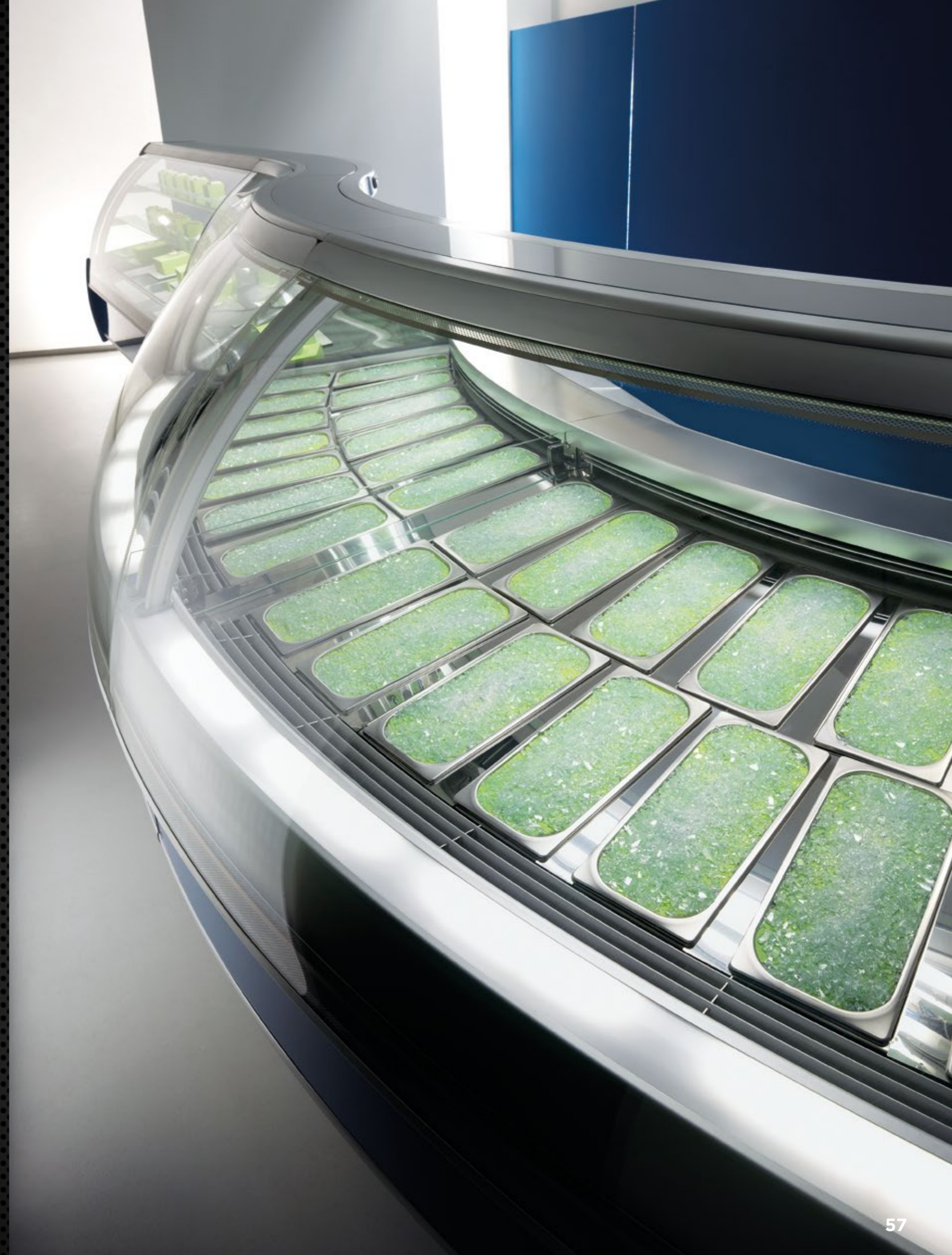


PRIMA



DISPONIBILE CON MODULI CURVI, LINEARI,
PER GELATERIA, PASTICCERIA O PRALINERIA

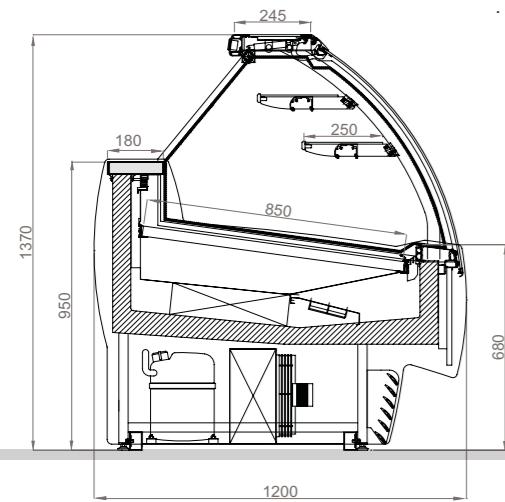
AVAILABLE WITH CURVED AND STRAIGHT MODULES,
FOR ICE-CREAM, CONFECTIONERY OR CHOCOLATES



PRIMA

PASTICCERIA

CONFECTIONERY / PATISSERIE / KONDITOREI / PASTELERÍA



PRIMA H137

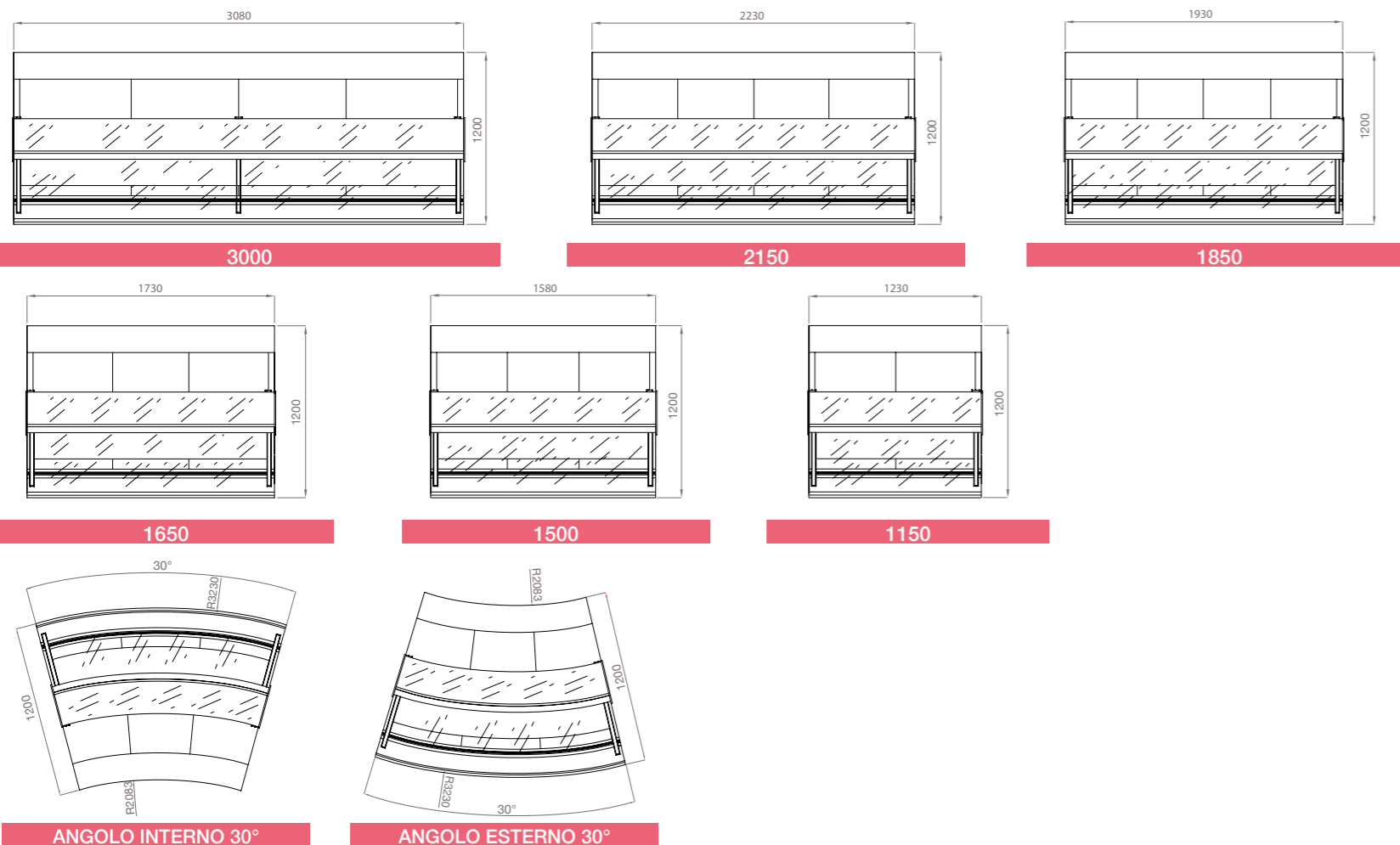
Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzati con finitura argento
 Frontale: laccati RAL
 Fianchi: laccati RAL con inserto
 Illuminazione piani: LED alta luminosità
 Motori: interni o remoti
 Lunghezze disponibili: cm. 115/150/165/185/215/300 ed angoli 30° esterni o interni

Structure: stainless steel and anodised aluminium with silver finish
 Front panel: lacquered in RAL colours
 Side panels: lacquered in RAL colours with insert
 Shelf lighting: high-luminosity LEDs
 Motors: integral or remote
 Lengths available: cm. 115/150/165/185/215/300 and external or internal 30° corner units

Vetrina pasticceria professionale ventilata con cassettoni estraibili, vetro anteriore apribile con pistoni idro-lift verso l'alto, vetri laterali e vetro anteriore temprati e riscaldati con comando sul quadro, impianto refrigerante ventilato con regolazione della velocità delle ventole, sbrinatorio automatico a fermata, quadro comandi posizionato in alto lato operatore, montanti e griglia anteriore in alluminio anodizzato argento. Illuminazione con LED ad alta luminosità, evaporatore condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Unità condensatrici interne 230V monofase (a richiesta unità condensatrici esterne per distanze da 3 a 10 m.). Possibilità di canalizzazione con vetrina PRIMA gelateria. Chiusura posteriore con tendina avvolgibile di serie. Classe climatica 4 (30°C - 55% U.R.). Temperatura di esercizio 0°+5° C.

Ventilated professional pastry showcase with removable drawer, opening front glass with hydro-lift pistons, sides and front in tempered and heated glass, with panel control, ventilated refrigeration system with adjustable fan speed, automatic defrost during stoppage, control panel in the top section (operator's side), risers and front grille in anodised aluminium silver. High-intensity LED lighting, automatic condensation evaporator on showcases with internal motor, condensation waste for connection to the mains drain system for showcases with external motor. Internal condensers, 230V single phase (external condenser on request for distances from 3 to 10 m.). Possibility to duct to the PRIMA ice cream showcase. Rear closure with roll-away blind, supplied as standard. Climate Class 4 (30° - 55% U.R.). Working temperature 0° +5°C.

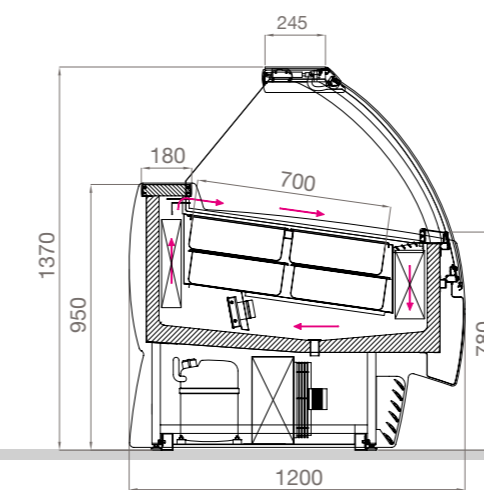
PRIMA piano inclinato / with inclined surface



PRIMA

GELATERIA

ICE-CREAM / CREMES GLACEES / EISDIELE / HELADERÍA



PRIMA H137

Struttura: acciaio inox e alluminio anodizzato con finitura argento
 Frontale: laccati RAL
 Fianchi: laccati RAL con inserto
 Illuminazione piani: LED alta luminosità
 Motori: interni o remoti
 Lunghezze disponibili: cm. 115/150/165/185/215/300 ed angoli 30° esterni o interni

Structure: stainless steel and anodised aluminium with silver finish
 Front panel: lacquered in RAL colours
 Side panels: lacquered in RAL colours with insert
 Shelf lighting: high-luminosity LEDs
 Motors: integral or remote
 Lengths available: cm. 115/150/165/185/215/300 and external or internal 30° corner units

Vetrina gelati professionale ventilata con riserva sottopiano, vetro anteriore apribile con pistoni idro-lift verso l'alto, vetri laterali e vetro anteriore temprati e riscaldati con comando sul quadro, impianto refrigerante con doppio evaporatore verniciato in cataporesis nero contro la corrosione, sbrinatorio automatico ad inversione di ciclo, portagusti illuminato di serie, quadro comandi posizionato in alto lato operatore, montanti e griglia anteriore in alluminio anodizzato argento. Illuminazione con lampade a led. Evaporazione condensa in automatico su vetrine con motore interno, scarico condensa da collegare alla rete quando la vetrina è con motore esterno. Unità condensatrici trifase semiermiche 380V su 24-20-18-16 vaschette, ermetiche 220V monofase sulle altre, con possibilità di avere unità interna o esterna a richiesta fino a distanze di 20 metri sui compressori semiermetici e metri 10 sugli ermetici. Possibilità di canalizzazione con vetrina PRIMA pasticceria ventilata/neutra/calda con piano inclinato o cassettoni e possibilità di utilizzo con vasche da cm.36x16,5x12h (5 lt) o da 36x25x12/8h (8/5 lt) con traversini bloccabili a passo variabile. Chiusura posteriore con tendina avvolgibile di serie. Kit vaschette non compreso (di serie solo distanziatori). Classe 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.

Professional ventilated ice cream showcase with storage under the display top, opening glass front with hydro-lift pistons, tempered glass front and sides, heated with panel control, refrigerating system with double evaporator, painted using black cataporesis against corrosion, automatic cycle inversion defrost, lit flavour markers as standard, control panel in the top section (operator side), front grid and risers in anodised aluminium silver. Illumination with led lamp. Automatic condensation evaporation on showcases with internal motor, condensation drainage to be connected to the mains drainage when the showcase has an external motor. Three-phase, semihermetic condenser 380V with 24-20-18-16 trays, hermetic 220V single phase on others with possibility to fit internal or external unit, on request and up to a distance of 20 metres on semihermetic compressors or 10 metres on hermetic models. Possibility to duct to PRIMA pastry showcase (ventilated/non-refrigerated/hot with angled top or large drawers and possibility to use with 36x16.5x12h trays (5 litres) or 36x25x12/8h (8/5 litres) with cross pieces that lock in position at different widths. Rear closure with roll-away blind, supplied as standard. Tray kit not provided (spacer bars only supplied as standard). Climate class 4+ (35°C - 70% U.R.) with semi-hermetic compressors, Classe 4 (30° 55% U.R.) with hermetic compressors. Working temperature - 12°/- 18° C.

PRIMA vaschette / tubs > lt.5/7 360x165 mm

