

friulinox
the refrigeration company

Planet Refrigerated cabinet
Kühlschränke Planet

CATERING



CATERING





Armadi Refrigerati Friulinox Serie PLANET Friulinox PLANET Series Refrigerated Cabinets Friulinox Kühlschränke Serie PLANET

I Gli armadi sono costruiti interamente in acciaio INOX AISI 304 18/10 con satinatura esterna SCOTCH-BRITE.

Lo spessore di isolamento è di 60 mm in poliuretano ad alta densità (42 kg/m^3) privo di CFC e HCFC.

Gruppo refrigerante ad alta potenzialità con evaporatori e condensatori a grande superficie di scambio. Dispositivi di sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici.

La cella dispone di una grande capacità di stoccaggio con l'interno completamente raggiato.

UK The cabinets are made entirely in AISI 304 18/10 STAINLESS STEEL with an external SCOTCH-BRITE satin finish.

Insulation, in CFC and HCFC-free high-density polyurethane foam, is 60 mm thick (42 kg/m^3).

High capacity cooler with evaporators and condensers with a large exchange surface. Completely automatic defrost and condensate evaporation devices.

The cabinet has a large storage space with a completely rounded corners inside.

D Die Kühlschränke sind vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit äusserer Ausführung in SCOTCH-BRITE hergestellt.

Die Stärke der Isolierschicht aus Polyuretan mit besonderer Dichte (42 kg/mc) beträgt 60 mm und ist CFKW-HFKW frei.

Leistungsstarke Kühleinheit mit Verdampfern und Kondensatoren mit grosser Austauschoberfläche. Komplett automatische Vorrichtungen zum Abtauen und für die Verdampfung des Kondenswassers.

Das Kühlfach hat ein grosses Fassungsvermögen und alle inneren Kanten und Ecken sind abgerundet.

Armadi profondità 700 700 Deep Cabinets Kühlschränke Tiefe 700

Planet

60mm

I Progettati per l'allineamento all'arredo da cucina di profondità 700 mm permettono l'introduzione di griglie GN 2/1 Ridotto (530 x 550 mm). Le capacità sono di 600 e 1200 litri.

I supporti delle griglie sono ad incastro, quindi completamente estraibili senza l'ausilio di utensili per facilitare le operazioni di pulizia. Le porte reversibili e autochiudenti montano maniglie ergonomiche a tutta altezza e guarnizioni a quattro lati magnetici per una perfetta tenuta. Cerniere in acciaio INOX AISI 304 18/10 con bloccaggio in apertura porta a 100° e rampa inferiore di chiusura in materiale autolubrificante a lunga durata.

Piedini diametro 2", regolabili in altezza da 150 a 200mm e interamente in acciaio INOX AISI 304 18/10 garantiscono la massima stabilità ed ergonomicità.

Assoluta conformità alle norme CEI-CEE.

U Designed to match 700-mm deep kitchen units so the reduced GN 2/1 rungs (530 x 550 mm) can be added. They have capacities of 600 and 1200 litres. The shelves supports click into place so no tools are needed to remove them for cleaning. The reversible, self-closing doors are fitted with ergonomic, full-height handles and magnetic seals on four sides to ensure perfect closing. The hinges are made in AISI 304 18/10 STAINLESS STEEL with door-open lock at 100° and bottom closing ramp made in a durable, self-lubricating material. 2" diameter feet, height adjustable from 150 to 200 mm and made entirely in AISI 304 18/10 STAINLESS STEEL, guaranteeing maximum stability and ergonomics. Total conformance to the CEI-EEC standards.

D Diese Kühlschränke sind für den Anbau an Kücheneinrichtungen mit 700 mm Tiefe geplant und ermöglichen den Einsatz von kleineren GN-Rosten 2/1 (530 x 550 mm). Das Fassungsvermögen beträgt 600 und 1200 Liter. Die Halter der Roste sind eingesteckt, das bedeutet, sie können ohne den Einsatz von Werkzeug herausgenommen werden, um die Reinigung zu vereinfachen. Die umkehrbaren und selbstschliessenden Türen sind mit langen ergonomischen Griffen und auf vier Seiten mit Magnetschließungen zwecks bester Dichtheit ausgestattet. Scharniere aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit Anschlag bei Türöffnung auf 100° und untere Verschlussrampe aus selbstschmierendem, beständigem Material. Die Stellfüsse mit Durchmesser 2", höhenverstellbar von 150 bis 200 mm, komplett aus Edelstahl AISI 304 18/10 gewährleisten beste Stabilität und Ergonomie. Absolute Konformität hinsichtlich der Normen CEI-CEE.

CATERING





GN 2/1

Serie Professionale profondità 800 800 Depth Professional Series Professionelle Serie Tiefe 800

I Dedicati alla ristorazione professionale hanno capacità GN 2/1 (530x650 mm) e sono dotati di serie di teletermostato digitale. La gamma comprende capacità di 700 e 1400 litri, ad una e due temperature. I modelli combinati sono equipaggiati con gruppi refrigeranti autonomi.

UK These cabinets are designed for professional catering with a GN 2/1 (530x650 mm) capacity and a remote digital thermostat as a standard feature. This range makes available 700 and 1400 litre capacities with one or two temperatures. The combined models are equipped with autonomous cooling units.

D Diese Serie eignet sich für den professionellen Restaurantbetrieb; die Geräte haben ein Fassungsvermögen von GN 2/1 (530x650 mm) und sind serienmäßig mit digitalem Fernthermostat ausgestattet. Die Auswahl umfasst: 700 und 1400 Liter Fassungsvermögen, mit einer und zwei Temperaturen. Die kombinierten Modelle sind mit autonomen Kühleinheiten ausgestattet.





-2°/+8°C
-22°/-15°C

Armadi refrigerati ad una e a due temperature

Single and Double-temperature refrigerated cabinets

Eine-oder Zwei-Temperaturen Kuehlschraenke



CATERING

Roll-In Roll-Through

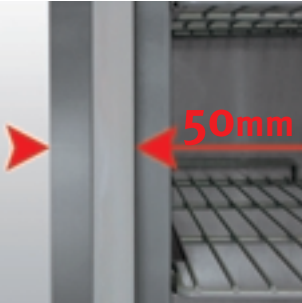
I Gli armadi per carrelli Roll-In e Roll-Through a pavimento inox e guarnizione inferiore a striscio consentono l'alloggiamento di carrelli porta-teglie GN 2/1 oppure EURONORM (600 x 800 mm).

UK The cabinets for the Roll-In and Roll-Through trolleys in stainless steel with bottom strip seal, house the GN 2/1 or EURONORM (600 x 800 mm) baking-tray carrier trolleys.

D Die Kuehlschraenke Roll-In und Roll-Through, fur den Einschub von GN 2/1 und EN2 (mm.600x800) Wagen, sind mit Edelstahl Boden und Tuer-Schleifgummidichtung ausgestattet.



Roll-In



Compact

Compact

I Questa serie si distingue per le dimensioni contenute (LxPxH - 580 x 660 x 1520). La cella con angoli verticali interni raggiati e fondo diamantato con piletta di scarico si presta ad una rapida pulizia grazie anche all'evaporatore schiumato nelle pareti. (Refrigerazione Statica). I modelli sono 3: TN(-2°/+8° C), BT (-15°/-20° C) e per servizio ittico (-4°/+6° C).

UK This series is characterised by its compact size (WxDxH - 580 x 660 x 1520). The cabinet with its internal upright rounded corners and sloping bottom plus drain makes for quick cleaning thanks also to the foamed evaporator inside the walls. (Static Cooling.) There are 3 models: TN(-2°/+8° C), BT (-15°/-20° C) and for fish (-4°/+6° C).

D Diese Serie zeichnet sich durch die geringen Abmessungen aus (BxTxH - 580 x 660 x 1520). Das Kühlfach mit abgerundeten Innenkanten und Schiefboden einschliesslich Abfluss-Säule kann einfach gereinigt werden, denn auch der Verdampfer ist innerhalb der Wände verschäumt. (Statische Kühlung). Es stehen 3 Modelle zur Auswahl: TN(-2°/+8° C), BT (-15°/-20° C) und für Fisch (-4°/+6° C).



Dotazioni standard Standard equipment Standard Ausstattung



- I** Dotazioni standard:
- serratura con chiave;
 - guide antiribaltamento;
 - griglie plastificate;
 - illuminazione;
 - microinterruttore ventilazione/luce;
 - fondo esterno inox AISI 304 18/10;
 - riciclabilità al 90%;

- UK** Standard equipment:
- key-lock;
 - anti-tilting guides;
 - plastified grids;
 - internal light;
 - light/forced-air micro-switch;
 - outside finishing of bottom in stainless steel AISI 304, 18/10.

- D** Standard Ausstattung:
- Schloss mit Schlüssel;
 - kippsichere Schienen;
 - kunststoffbeschichtete Roste;
 - Beleuchtung;
 - Mikroschalter Lüfter/Licht;
 - Boden-Aussenseite aus CNS, AISI 304, 18/10;



Serrature con chiave.
Key-lock.
Schloss mit Schlüssel.



Guide antiribaltamento.
Anti-tilting guides.
Kippsichere Schienen.



Griglie plastificate.
Plastified grids.
kunststoffbeschichtete Roste.



Illuminazione.
Internal light.
Beleuchtung.

A richiesta Optional equipment Auf Anfrage

- I** A richiesta:
- griglie e cestelli GN 2/1;
 - unità condensatrici remote;
 - kit applicazione ruote;
 - teglie lisce e forate;
 - ganciera per carni;
 - divisori bottiglie;

- UK** Optional equipment:
- GN 2/1 shelves and baskets;
 - remote condensing units;
 - kit of castors;
 - smooth and pierced-type trays;
 - hook structure for meat;
 - bottle partition elements.

- D** Auf Anfrage:
- Roste und Körbe GN2/1;
 - Externes Kühlaggregat;
 - Kit für die Anwendung von Rädern;
 - Backbleche glatt und gelocht;
 - Fleischgehänge;
 - Flaschenteiler



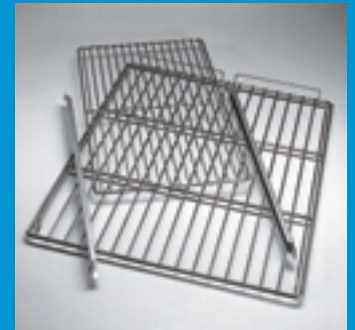
Griglie e cestelli GN 2/1.
GN 2/1 shelves and baskets.
Roste und Körbe GN2/1.



Unità condensatrici remote.
Remote condensing units.
Externes Kühlaggregat.



Kit applicazione ruote.
Kit of castors.
Kit für die Anwendung von Rädern.



Griglie Inox.
Stainless steel gridh.
CNS-Roste.



Friulinox & HACCP

Principi in sintesi

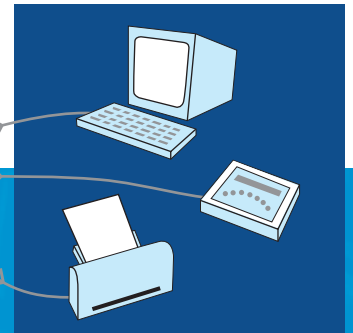
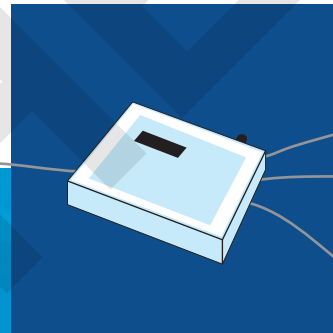
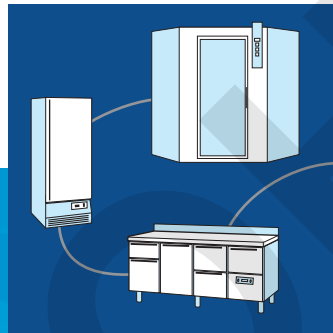
1. Determinazione dei Punti di Controllo Critici, cioè di ogni punto del processo dove una diminuzione del controllo può determinare un'inaccettabile rischio per la salute.
2. Determinazione delle procedure di monitoraggio dei Punti di Controllo Critico.
3. Applicazione di interventi correttivi nei casi di omissione del controllo ad un Punto Critico di Controllo.
4. Documentazione appropriata del sistema HACCP applicato.

Concise principles

1. Determination of the Critical Control Points - i.e., each point of the process wherever any reduction of control may cause an unacceptable risk for health.
2. Determination of the Monitoring Procedures of the Critical Control Points.
3. Application of corrective procedures in case the Critical Control Points are not properly controlled.
4. Appropriate documentation of the HACCP system applied.

Die Grundsätze kurz zusammengefasst

1. Festsetzung der kritischen Kontrollpunkte, d.h. von jedem Punkt des Vorgangs wo eine Kontrollminderung ein unannehmbares Risiko für die Gesundheit verursachen kann.
2. Festsetzung der Kontrollvorgänge der kritischen Kontrollpunkte.
3. Korrektiver Einsatz in den Fällen wo eine Kontrollunterlassung eines kritischen Kontrollpunktes vorhanden ist.
4. Passende Dokumentation des angebrachten HACCP Systems.



Network System

Questo sistema permette di monitorare le apparecchiature refrigerate all'interno di un ambiente e di stampare dettagliati rapporti conformi alle direttive HACCP. Ha inoltre la possibilità di comunicare in modo remoto attraverso un modem.

This system allows monitoring the refrigerated appliances installed in the same environment as well as printing detailed reports in accordance with HACCP regulations. Moreover it is possible to connect the system to a remote modem-device.

Dieses System ermöglicht die Kontrolle der Kühlgeräte in einem Innenraum und das Drucken von detaillierten Berichten gemäss den HACCP Richtlinien. Es besteht ausserdem die Möglichkeit denselben an ein Modem anzuschliessen.

Perché scegliere Friulinox PLANET

Why choose Friulinox PLANET

Warum wählt man Friulinox PLANET



Cella con angoli interni raggati e montanti asportabili senza utensili.

Inside rounded corners, fittings and gaskets removable without tools.

Innenraum mit abgerundeten Ecken und Innenausrüstung und Dichtungen, ohne Werkzeuge abnehmbar.



Maniglia ergonomica a tutta altezza.

Ergonomic, full height door handle.

Ergonomische Griffleiste auf die ganze Türlänge.



Cruscotto apribile per pulizia condensatore.

Tilting front control panel, for maintenance and condensor cleaning.

Kippbare Maschinenfachblende Für die Reinigung Kondensators.



Fondo esterno e piedini inox AISI 304, 18/10.

Outside finishing of bottom, and feet in stainless steel AISI 304, 18/10.

Boden-Aussenseite und Füße aus CNS, AISI 304, 18/10



Unità refrigerante a monoblocco, a grandi superfici di scambio e facilmente estraibile.

Refrigeration unit with "monoblock" construction, with wide exchanger surfaces.

"Monoblock" - Kälteanlage, mit grossen Austausch-Flächen und leicht herausziehbar.






Sbrinamento automatico ed autoevaporazione dell'acqua di condensa a gas caldo.

Automatic defrost and self evaporation of condense water, by means of hot gas.

Automatische Abtauung und Tauwasser verdunstung, mittels Heissgas.

Armadi refrigerati "Planet" profondità 700
"Planet" Refrigerated cabinet, depth 700
Kühlschränke "Planet", Tiefe 700











2 temperature
2 temperatures
2 Temperaturen

Modello Model Modell												
	AR 6	AF 6	AR 12	AF 12	AR 6 VTR	AF 6 VTR	AR 12 VTR	AF 12 VTR	ARR 122	ARF 122		
Capacità interna Internal capacity Innenvermögen	l	600	600	1230	1230	600	600	1230	1230	600 + 600	600 + 600	
Dimensioni Dimension Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH	cm	70 x 71 x 209	70 x 71 x 209	140 x 71 x 209	140 x 71 x 209	70 x 73 x 209	70 x 73 x 209	140 x 73 x 209	140 x 73 x 209	140 x 71 x 209	140 x 71 x 209
Temperatura di esercizio Operating temperature Betriebstemperatur	°C	-2/+8	-22/-15	-2/+8	-22/-15	-2/+8	-22/-15	-2/+8	-22/-15	① -2/+8 ② -2/+8	① -2/+8 ② -22/-15	
Classe climatica Climate class Klimaklasse		T	T	T	T	N	N	N	N	T	T	
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Kühlvermögen	W	328 (797)*	441 (778)**	506 (1078)*	572 (998)**	328 (797)*	441 (778)**	506 (1078)*	572 (998)**	① 328 (797)* ② 328 (797)*	① 328 (797)* ② 441 (778)**	
Tensione di alimentazione Power supply Anschlusswert	V/~ /Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Potenza/Corrente assorbita Power/Absorbed current Leistung/Stromaufnahme	W A	528 2,9	742 3,5	740 3,8	1114 5,4	588 3,4	802 4,0	800 4,3	1174 5,9	1056 5,8	1270 6,4	
Sistema di refrigerazione Refrigeration System Kühlsystem		Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	
Dotazione standard Standard equipment Standard Zubehör	n° mm	4 Griglie 4 Shelves 4 Roste 530 x 550	4 Griglie 4 Shelves 4 Roste 530 x 550	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 550	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 550	4 Griglie 4 Shelves 4 Roste 530 x 550	4 Griglie 4 Shelves 4 Roste 530 x 550	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 550	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 550	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 550	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 550	
Peso Weight Gewicht	kg	119	126	192	206	134	141	207	236	232	246	








(*) T. Evap. -10°C - T. Cond. +45°C • (***) T. Evap. -25°C - T. Cond. +45°C • (*) T. Evap. -7,2°C - T. Cond. +54,4°C • (***) T. Evap. -23,3°C - T. Cond. +54,4°C
 (*) Evap. T. -10°C - Cond. T. +45°C • (***) Evap. T. -25°C - Cond. T. +45°C • (*) Evap. T. -7,2°C - Cond. T. +54,4°C • (***) Evap. T. -23,3°C - Cond. T. +54,4°C
 (*) Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +45°C • (***) Verdampfungstemperatur -25°C - Verdichtungstemperatur +45°C
 (*) Verdampfungstemperatur -7,2°C - Verdichtungstemperatur +54,4°C • (***) Verdampfungstemperatur -23,3°C - Verdichtungstemperatur +54,4°C

Armadi refrigerati "Planet" profondità 800
"Planet" Refrigerated cabinet, depth 800
Kühlschränke "Planet", Tiefe 800

2 temperature
2 temperatures
2 Temperaturen

Modello Model Modell												
	AR 7	AF 7	AR 14	AF 14	AR 7 VTR	AF 7 VTR	AR 14 VTR	AF 14 VTR	ARR 142	ARF 142		
Capacità interna Internal capacity Innenvermögen	l	700	700	1400	1400	700	700	1400	1400	700 + 700	700 + 700	
Dimensioni Dimension Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH	cm	70 x 81 x 209	70 x 81 x 209	140 x 81 x 209	140 x 81 x 209	70 x 83 x 209	70 x 83 x 209	140 x 83 x 209	140 x 83 x 209	140 x 81 x 209	140 x 81 x 209
Temperatura di esercizio Operating temperature Betriebstemperatur	°C	-2/+8	-22/-15	-2/+8	-22/-15	-2/+8	-22/-15	-2/+8	-22/-15	① -2/+8 ② -2/+8	① -2/+8 ② -22/-15	
Classe climatica Climate class Klimaklasse		T	T	T	T	N	N	N	N	T	T	
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Kühlvermögen	W	328 (797)*	441 (778)**	506 (1078)*	572 (998)**	328 (797)*	441 (778)**	506 (1078)*	572 (998)**	① 328 (797)* ② 328 (797)*	① 328 (797)* ② 441 (778)**	
Tensione di alimentazione Power supply Anschlusswert	V/~ /Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Potenza/Corrente assorbita Power/Absorbed current Leistung/Stromaufnahme	W A	528 2,9	742 3,5	740 3,8	1114 5,4	588 3,4	802 4,0	800 4,3	1174 5,9	1056 5,8	1270 6,4	
Sistema di refrigerazione Refrigeration System Kühlsystem		Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	
Dotazione standard Standard equipment Standard Zubehör	n° mm	4 Griglie 4 Shelves 4 Roste 530 x 650	4 Griglie 4 Shelves 4 Roste 530 x 650	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 650	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 650	4 Griglie 4 Shelves 4 Roste 530 x 650	4 Griglie 4 Shelves 4 Roste 530 x 650	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 650	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 650	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 650	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 650	
Peso Weight Gewicht	kg	128	135	202	216	143	150	232	246	242	256	

(*) T. Evap. -10°C - T. Cond. +45°C • (**) T. Evap. -25°C - T. Cond. +45°C • (*) T. Evap. -7,2°C - T. Cond. +54,4°C • (**) T. Evap. -23,3°C - T. Cond. +54,4°C
 (*) Evap. T. -10°C - Cond. T. +45°C • (**) Evap. T. -25°C - Cond. T. +45°C • (*) Evap. T. -7,2°C - Cond. T. +54,4°C • (**) Evap. T. -23,3°C - Cond. T. +54,4°C
 (*) Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +45°C • (**) Verdampfungstemperatur -25°C - Verdichtungstemperatur +45°C
 (*) Verdampfungstemperatur -7,2°C - Verdichtungstemperatur +54,4°C • (**) Verdampfungstemperatur -23,3°C - Verdichtungstemperatur +54,4°C

Modello Model Modell	Roll-In, Roll-Through				Compact				
	 AR CI 1	 AR CT 1	 AR CI 2	 AR CT 2	 AR 350	 AP 350	 AF 350		
Capacità interna Internal capacity Innenvermögen	l	1080	1190	2300	2540	350	350	350	
Dimensioni Dimension Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH	cm	88 X 94 X 218	88 x 102 x 218	179 x 94 x 218	176 x 102 x 218	58 x 66 x 154,5	58 x 66 x 154,5	58 x 66 x 154,5
Temperatura di esercizio Operating temperature Betriebstemperatur	°C	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-4/+6	-20/-15	
Classe climatica Climate class Klimaklasse		T	T	T	T	T	T	T	
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Kühlvermögen	W	1290 *	1290 *	2130 *	2130 *	143 *	143 *	331 *	
Tensione di alimentazione Power supply Anschlusswert	V/~ /Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Potenza/Corrente assorbita Power/Absorbed current Leistung/Stromaufnahme	W A	741 3,8*	741 3,8*	1280 7,6*	1280 7,6*	145 1,1*	145 1,1*	338 1,1*	
Sistema di refrigerazione Refrigeration System Kühlsystem		Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	
Dotazione standard Standard equipment Standard Zubehör	n° mm	-	-	-	-	3 Griglie 3 Shelves 3 Roste 400 x 500	4 Griglie 3 Shelves 3 Roste 400 x 500	8 Griglie 3 Shelves 3 Roste 400 x 500	
Peso Weight Gewicht	kg	175	198	265	311	88	92	90	

(*) T. Evap. -7,2°C - T. Cond. +54,4°C

(*) Evap. T. -7,2°C - Cond. T. +54,4°C

(*) Verdampfungstemperatur -7,2°C - Verdichtungstemperatur +54,4°C

friulinox
the refrigeration company

BOHTEC

www.friulinox.com

HACCP
solutions



CE

