

friulinox
the refrigeration company

Star & Planet
Tavoli Refrigerati - Refrigerated Counters - Kühltische

CATERING





CATERING





Tavoli Refrigerati Friulinox... il freddo senza tempo Friulinox Refrigerated Counters... the timeless cold Kühltische Friulinox... die Zeitlose Kälte

1 La gamma e le soluzioni.

Chi progetta e costruisce apparecchiature refrigerate da trent'anni conosce bene le esigenze della clientela altamente professionale e sa come soddisfarle nel pieno rispetto dell'ambiente e del risparmio energetico. Per questo motivo Friulinox ha sviluppato la gamma di tavoli refrigerati più ampia e specializzata reperibile sul mercato nazionale ed estero. Essa si articola in versioni a temperatura normale e negativa, capacità GN 1/1 e GN 2/1, modelli privi di montante centrale, a due temperature, predisposti per la refrigerazione remota ed allestibili a piacimento. Inoltre, modelli speciali come saladette, tavoli pizza, tavoli fast-food e tavoli snack rappresentano la risposta Friulinox ad una ristorazione sempre più moderna, evoluta ed esigente.

1 The range and the solutions.

Those who have been designing and making refrigeration equipment for thirty years know extremely well what a highly professional clientele wants and how to meet such demands while protecting the environment and saving energy. This is why Friulinox has developed an even wider and more highly specialised range of chilled counters that are available on the domestic and foreign markets. This range includes versions with normal and negative temperatures, GN 1/1 and GN 2/1 capacities, models without a central upright, with two temperatures, designed for remote chilling and configured as preferred. In addition, special versions like saladettes, pizza counters, fast-food counters and snack counters are Friulinox's answer to an increasingly modern and demanding catering service.

1 Auswahl und Lösungen.

Wer seit dreissig Jahren Kühlgeräte plant und herstellt, kennt die Anforderungen der hochqualifizierten Kundschaft und weiss wie denselben unter Betrachtung von Umweltschutz und Energieeinsparung nachzukommen. Aus diesem Grund hat die Firma Friulinox eine umfangreiche und für jeden Anspruch geeignete Auswahl Kühltische entwickelt die auf dem italienischen und auf dem internationalen Markt verfügbar sind. Diese Serie beinhaltet Modelle für die Kühlung und Tiefkühlung, mit den Fassungsvermögen GN1/1 und GN2/1, Modelle ohne mittleren Ständer, mit zwei Temperaturen, für Anschluss an Zentralkühlung und sind beliebig ausstattbar. Ausserdem sind die Sondermodelle wie Saladetten, Pizzatische, Fast Food Tische und Snack-tische die Friulinox-Lösung eines immer mehr fortgeschrittenen, anspruchsvollen und modernen Gaststättengewerbes.



Refrige Counte

Caratteristiche costruttive Constructional features Konstruktionsmerkmale

I I tavoli sono costruiti in acciaio INOX AISI 304 18/10 al Cromo-Nichel, con satinatura esterna SCOTCH-BRITE. Lo spessore di isolamento è di 50 mm in poliuretano espanso ad alta densità (42 kg/m³) privo di HCFC. Gruppo refrigerante ad alta potenzialità con evaporatori e condensatori a grande superficie di scambio, dimensionato per funzionare in clima tropicalizzato (+43°C), anche per installazioni su zoccolo (versioni TN).

U The counters are made in Chrome-Nickel AISI 304 18/10 STAINLESS STEEL with an external SCOTCH-BRITE satin finish. Insulation, in HCFC-free high density polyurethane foam, is 50 mm thick (42 kg/m³). High capacity cooler with evaporators and condensers with a large exchange surface, designed to work in a tropical climate (+43°C), also for installation on "plinths" (TN versions).

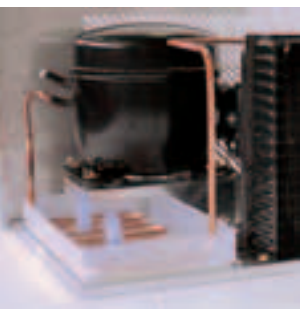
D Die Kühltsche sind aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10 mit SCOTCH-BRITE-Verkleidung hergestellt. Die HFKW-freie Polyurethanschäum-Isolierung mit hoher Dichte (42 kg/m³) ist 50 mm stark. Hohe Leistungsfähigkeit des Kühlaggregates. Verdampfer und Kondensatoren mit grosser Austauschfläche, tropenfest (+43°C) und für die Installation auf Sockel geeignet (nur für die Kühlung).

CATERING



TR 5 GN STAR

rated rs



Dispositivo automatico di evaporazione dell'acqua di condensa a gas caldo

Automatic hot gas device to evaporate condensate

Automatische Tauwasserverdunstungseinrichtung durch Heissgas

I Dispositivi di sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici.

Cella con grande capacità di stoccaggio grazie al ridotto ingombro del vano compressore. Possibilità, per i modelli con gruppo remoto, di dedicare tutto il volume interno allo stoccaggio delle derrate. Interno raggiato con vasca di contenimento e piletta di scarico per massima pulibilità. Supporti griglie e guide telescopiche ad incastro, estraibili senza l'ausilio di utensili.

Porte autochiudenti con guarnizione magnetica sui quattro lati per una perfetta tenuta.

Possibilità di chiusura a chiave (Serie Star) per porte e cassetti opzionale.

Cerniere in acciaio inox con bloccaggio in apertura a 100°, rampa di chiusura da 70° e molla regolabile.

Piedini di diametro 2" in acciaio inox, regolabili in altezza fino a 200 mm.

Massima flessibilità di combinazione porte, cassetti, ecc. su modelli standard.

Assoluta conformità alle norme CEI-CEE.

UK Completely automatic defrost and condensate evaporation devices.

The chamber has a large storage space thanks to the compact size of the compressor compartment. The space inside the models with a remote unit can be used completely for food storage.

Rounded interior with tray and drain for maximum cleanability.

Click-in rung supports and telescopic guides that can be extracted without using tools.

Self-closing doors with a magnetic seal on all 4 sides to ensure perfect closing.

Locks and keys (Star Series) can be provided for doors and drawers as an optional.

Stainless steel hinges with door-open lock at 100°, 70° closing ramp and adjustable spring.

2" diameter stainless steel feet, height adjustable up to 200 mm.

Maximum flexibility of door, drawer combinations etc., on standard models.

Total conformance to the CEI-EEC standards.

D Vollautomatische Abtauung und Tauwasser- verdunstungseinrichtungen. Das Kühlfach hat dank den geringen Ausmassen des Kompressorfaches ein grosses Fassungsvermögen.

Bei den Modellen für Anschluss an Zentralkühlung besteht die Möglichkeit den gesamten Innenraum für die Aufbewahrung von Lebensmittel auszunutzen.

Die inneren abgerundeten Ecken, der geprägte Boden mit Rückhaltstufe und das Abflussrohr erlauben eine einfache Reinigung.

Einsteckbare Rostenhalter und Telekopschienen die ohne den Einsatz von Werkzeugen abnehmbar sind.

Die Türen sind selbstschliessend und die Magnetdichtung auf den vier Seiten garantiert absolute Dichtheit.

Bei der Serie Star sind Nachanfrage die Türen und Schubladen mit Schloss versehen.

CNS-Scharniere mit Blockierung der Türöffnung auf 100°, Schliessrampe auf 70° und einstellbare Feder.

CNS-Füsse mit 2" Durchmesser, höhenverstellbar bis 200 mm. Grosse Kombinationsmöglichkeit von Türen und Schubladen bei den Standardmodellen.

Den CEI-CEE Normen entsprechend.



I tavoli predisposti Friulinox sono adatti all'assemblaggio su zoccolo in muratura.

The Friulinox counters are suitable for wall socle installation.

Die Friulinox Kühltsche sind für Betonsocle Installation auch geeignet.



Cassetto refrigerato standard
Standard refrigerated drawer
Standard Gekühlte Schublade



TN -2°C/+8°C

BT -20°C/-15°C

Star

I Al vertice della gamma troviamo la Serie Star, caratterizzata dai seguenti allestimenti e finiture standard.

- Nuovo controllo alfanumerico.
- Modulo cassetto sopra vano compressore.
- Temperatura TN -2°C/+8°C.
- Temperatura BT -20°C/-15°C.

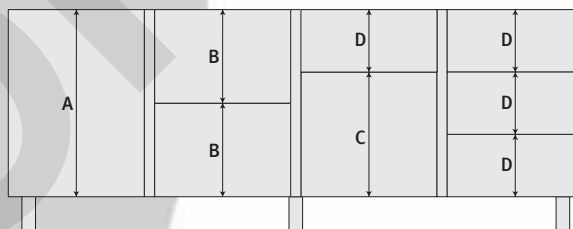
UK At the top of the range we find the Star Series, characterised by the following configurations and standard finishings.

- New alphanumerical control.
- Drawer module on top of the compressor compartment.
- TN temperature -2°C/+8°C.
- BT Temperature -20°C/-15°C.

D Die Spitze der Kühltische ist die Serie Star die durch folgende Ausstattungen und Standard ausführungen gekennzeichnet ist:

- Neue alphanumerische Steuerung
- Schubladenmodul oberhalb des Maschinenfaches.
- Temperatur TN - 2°C /+ 8°C.
- Temperatur BT -20°C/-15°C.

CATERING

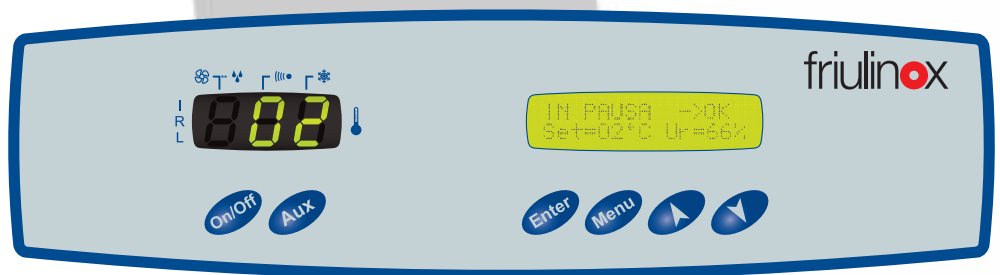


Altezze utili interne
Inside clearance heights
Innere Lichte Höhen

A= 550 mm
B= 225 mm
C= 330 mm
D= 120 mm



Star



I I nuovi tavoli refrigerati Serie STAR sintetizzano la tradizione delle migliori soluzioni Friulinox e la tecnologia del nuovo controllo integrato con una scelta di menù personalizzati - in cinque lingue - ad uso del professionista più esigente. Il controllo Friulinox STAR è dotato di serie del dispositivo HACCP per la registrazione degli allarmi di temperatura, con "buzzer" e della finestra all'infrarosso, per l'uso di rice-trasmettitore dedicato. L'esclusivo controllo brevettato del grado d'umidità interno, selezionabile in percentuale dal 60% al 90%, preserva le specialità più delicate in un ambiente ideale. L'autodiagnosi e il monitoraggio funzioni prevengono le perdite d'efficienza dell'impianto frigo ed informa dell'anomalia con un messaggio a display. La funzione di sbrinamento intelligente, adeguata alle reali condizioni d'uso e un risparmio considerevole d'energia elettrica. Il rivoluzionario principio di riproduzione cicli consente ai tavoli refrigerati STAR di Friulinox di funzionare anche in caso di guasto della sonda di temperatura! Mai più prodotti a rischio né panico in cucina!

UK The new Friulinox STAR Series refrigerated counters synthesize the tradition of original solutions and new technological controls with a choice of adjustable menus - in five languages - for the most demanding professionals. The Friulinox STAR control is equipped as standard with an HACCP device, for recording the temperature alarms, with buzzer, and an infra-red window, for use of an optional two way radio receiver. The exclusive Friulinox internal humidity control, adjustable from 60% to 90%, assures the ideal ambient for delicate food. The self-diagnosis and function recording systems prevent loss of efficiency of the refrigerating system and inform the user with a message on the display. The intelligent defrost function, adapts to the real using conditions, granting a remarkable energy saving. The revolutionary principle of cycle reproduction enable the Friulinox STAR refrigerated counters to keep on working also in case of temperature probe brake down!

No more panic in the kitchen!

D Die neuen Kühltischen der Serie STAR fassen die traditionell optimalen Lösungen von Friulinox und die Technologie der neuen, integrierten Steuerung mit der Wahl individuell programmierter Menüs (in fünf Sprachen) zusammen und eignen sich auch für den anspruchsvollsten Profi. Die Steuerung Friulinox STAR ist in der Standardausführung mit der HACCP-Vorrichtung zur Aufzeichnung der Temperaturalarme, mit einem Summer und einem Infrarotanschluss für den Einsatz der dementsprechenden Send- und Empfangseinheit ausgestattet. Die exklusive, patentierte Steuerung des Feuchtigkeitsgrads innerhalb des Geräts, der zwischen 60 und 90% eingestellt werden kann, sorgt auch bei besonders heiklen Speisen für die richtige Aufbewahrung. Die Selbstdiagnose und die Überwachung der verschiedenen Funktionen beugen einem Leistungsabfall der Kühlanlage vor und melden eventuelle Fehlmeldungen über dem Display. Die intelligente Abtaufunktion, die sich an die realen Gebrauchsbedingungen anpasst gewährleistet einen beachtlich geringen Energieverbrauch. Durch das revolutionäre Prinzip der Zykluswiederholung kann der Kühltisch STAR von Friulinox auch bei defekter Temperatursonde problemlos weiterfunktionieren! Keine Risikoprodukte bzw. Panik mehr in der Küche!



Serratura optional
Optional lock
Optional Schloss

B

HACCP Network System Star



Ricezione dati HACCP dal Tavolo Frigorifero.

Reception of HACCP Data from Refrigerated Counter.

Empfang der HACCP-Daten vom Kühltisch.



Trasmissione dei dati raccolti al Software dedicato installato su personal computer.

Data transmission to specific HACCP software, installed in the PC.

Übertragung der im Software gesammelten Daten auf PC.



Visualizzazione sia su computer che su scheda cartacea dei dati registrati.

Registered information viewable on monitor and printable.

Geschpeicherte Informationen auf Monitor oder Drueckpapier sichtbar.

Planet



Tavoli refrigerati 2 temperature 2 temperatures refrigerated counters Kühltisch 2 Temperaturen

I Sono disponibili nella serie Planet con cassetto refrigerato sopra il vano motore.

UK They are available in the Planet Range with refrigerated drawer above the compressor.

D Aus der Planet Serie mit gekühltem Schublad oben dem Aggregatfach

2t



TRF 4 GN PLANET



Piletta di scarico
Water drain
Abflussrohr



Guide Inox
Stainless steel guides
CNS Laufschiene

Planet

- I** I tavoli della Serie Planet sono disponibili nelle temperature:
- TN (-2°C/+8°C)
 - BT (-20°C/-15°C)
 - in classe T (+43°C)

Di serie prevedono:

- Struttura portagriglie a 5 posizioni (passo 115 mm)
- Una griglia per ogni modulo porta
- Piletta di scarico per una migliore pulizia del vano interno
- Termostato elettronico digitale.

- UK** The Planet counter are available with the following temperature ranges:
- TN (-2°C/+8°C)
 - BT (-20°C/-15°C)
 - In Class T (+43°C)

As a standard they are equipped with:

- 5 position (interstep 115 mm) inner rack
- 1 shelf for every door module.
- sanitary drainhole for a better cleaning of the counter.
- Digital electronic thermostat.

- D** Die Planet Kühltische sind mit folgenden Temperaturbereiche lieferbar:
- TN / Kühlung (-2°C/+8°C)
 - BT / Tiefkühlung (-20°C/-15°C)
 - Klimaklasse T (+43°C)

Standardausstattung:

- 5-Stelle CNS Laufschienestruktur (Abstand 115 mm)
- 1 Kunststoff beschichteter Rost für jeden Türmodulen
- Wasserabfluss
- Elektronischer Digital Thermostat

Planet

Unità condensatrice remota.
Remote condensing unit.
Kühlaggregat für zentralkühlung.

Tavoli predisposti per unità condensatrice remota Counters for remote condensing unit Kühltische für Zentralkühlung

I I tavoli predisposti serie Planet, ventilati, sono dotati di:

- Vano tecnico destro o sinistro con comandi e passaggio tubi gas refrigerante.
- Valvola termostatica isolata con guaina speciale Friulinox.
- Unità evaporante con resistenza elettrica per lo sbrinamento automatico.
- Bacinella raccolta acqua di sbrinamento con dispositivo d'autoevaporazione nel vano tecnico laterale.

UK The counters for remote condensing unit, series Planet, fan assisted, are fitted with :

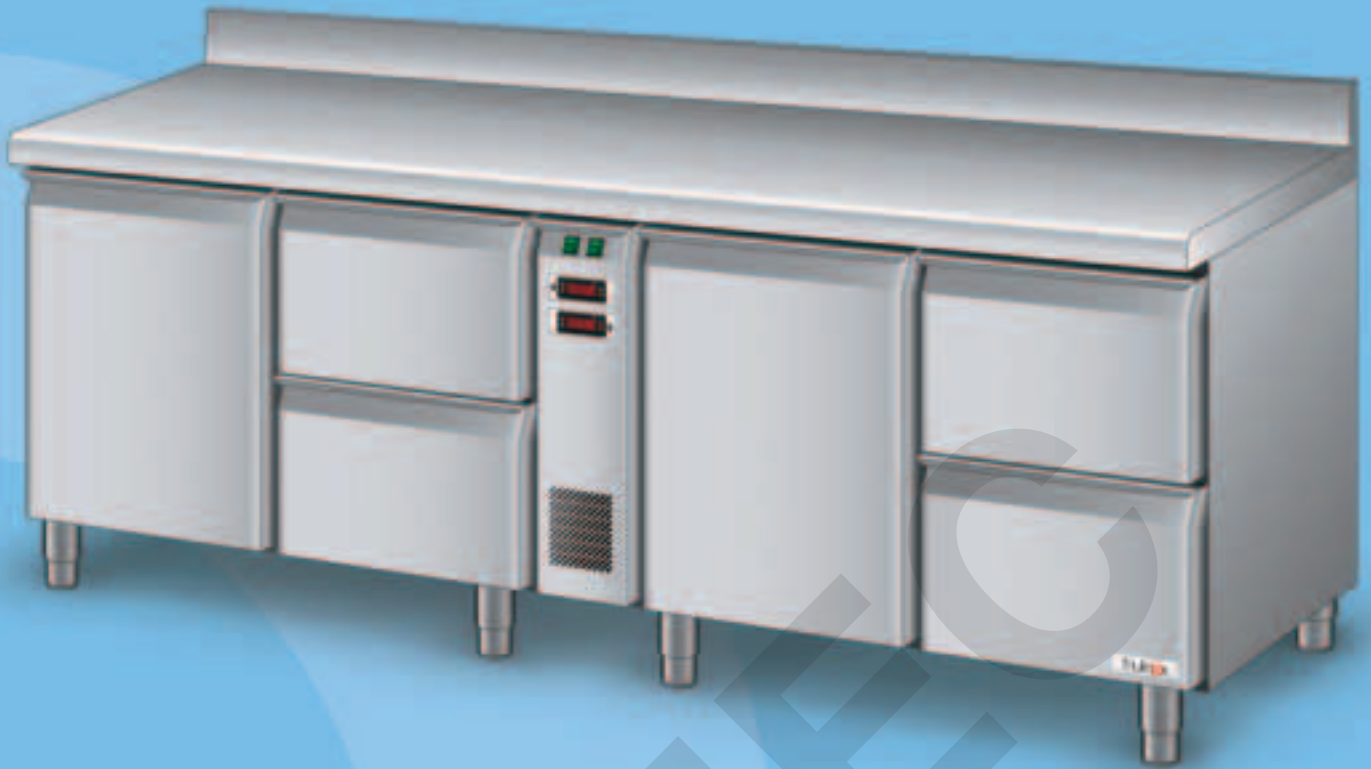
- Right or Left hand technical compartment with control and refrigerant tubes exits.
- Thermostatic valve, insulated by means of the special Friulinox cover.
- Evaporating unit with heater for automatic defrost.
- Condense water self evaporating tray built in the lateral compartment.

D Die Kuehltische fuer Zentralkuehlung, Serie Planet, mit Umluft, sind wie folgt ausgestattet :

- Steuerungsfach rechts oder links, mit Digital Thermostat, und Kaeltemittelrohre Durchgang.
- Thermostatisches Ventil, mit Friulinox Isolierungschale
- Verdaempfereinheit mit Heizung fuer automatische Abtaugung
- Tauwasserverduenstungs Einheit im seitlichen Steuerfach eingebaut

CATERING





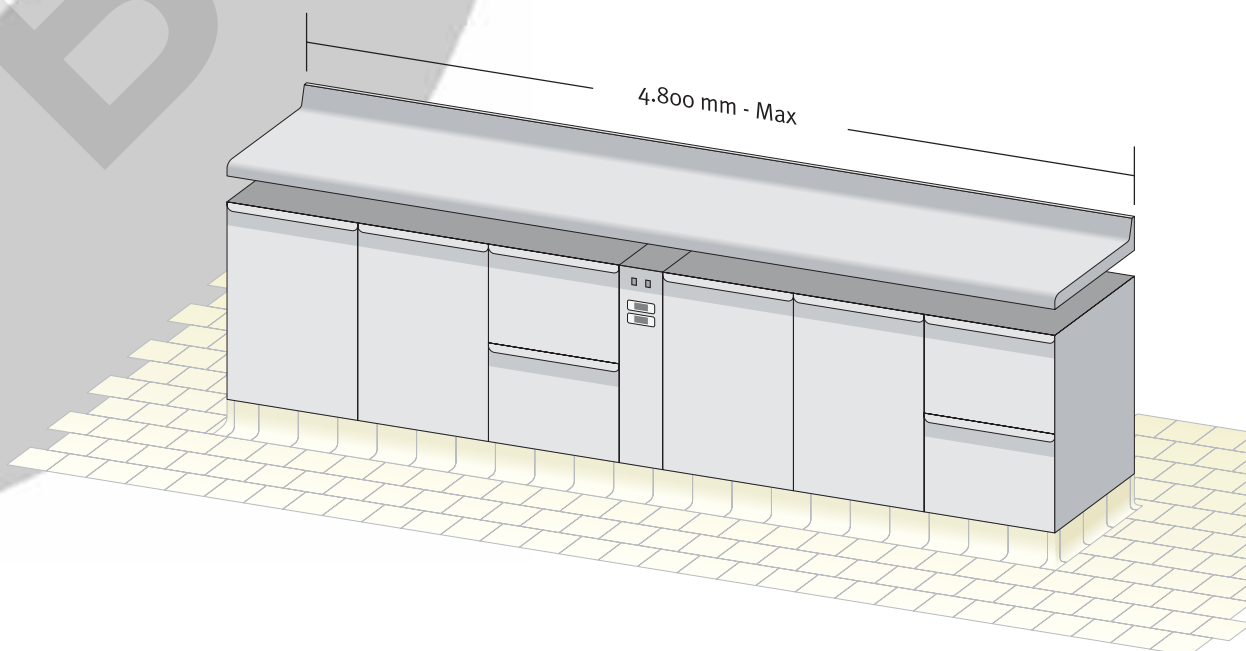
I Il pannello comandi può essere comune ai due tavoli adiacenti e il piano superiore può essere fornito in un unico pezzo, fino alla lunghezza massima di 4800 mm.

UK The control panel can be common, between two tables and the working top may be manufactured, on request, in one piece, up to the maximal length of 4800 mm.

D Die Steuerungsfach kann gemeinsam, zwischen zwei anliegenden Tischen, sein, und die Arbeitsplatte kann auf Anfrage, aus einen Einzelstück hergestellt werden, bis zum max. Laenge von 4800 mm.



Assemblaggio su zoccolo in muratura
Installation on wall socle
Beton-Sockel Installation



Star-Planet

Evaporatore esterno alla cella con dissipazione automatica dell'acqua di sbrinamento e ventola per uniformare la temperatura interna.

The evaporator is installed outside the cabinet and is equipped with automatic condensate evaporation system; a force-air system ensures even cabinet temperature.

Außerhalb des Innenraums angebrachter Verdampfer mit automatischer Tauwasserverdunstung und Belüftungssystem für die Angleichung der Innertemperatur.

Tavoli refrigerati con evaporatore schiumato nella parete posteriore

Refrigerated tables with insulated evaporator, foamed in the back

Kühltische mit eingeschäumtem rückwandverdampfer

GN1/1



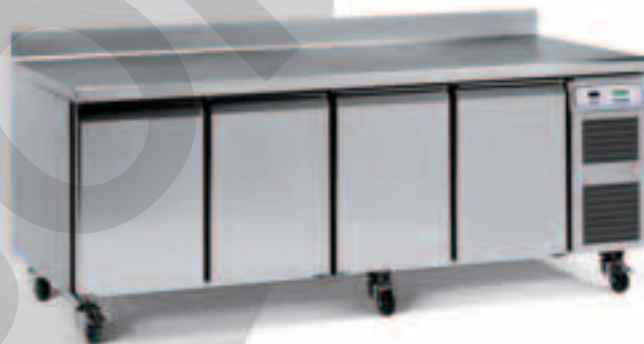
TR 1 GN PLANET

Tavoli refrigerati GN 1/1
- Versione Planet e Star
- Profondità 700 mm.
- Griglia GN 1/1.

GN 1/1 Refrigerated counters
- Series Planet & Star
- 700 mm deep.
- GN 1/1 grid.

GN 1/1 Kühltische.
- Serie Planet und Star
- 700 mm Tiefe.
- GN 1/1 Rost.

GN2/1



TR 2 G2 STAR

Tavoli refrigerati GN 2/1
- Versione Planet e Star
- Profondità 700 mm.
- Griglia GN 2/1 con introduzione trasversale.

GN 2/1 Refrigerated counters
- Series Planet & Star
- 700 mm deep.
- GN 2/1 astray grid.

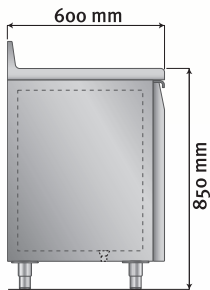
GN 2/1 Kühltische.
- Serie Planet und Star
- 700 mm Tiefe.
- GN 2/1 Quereinschub Rost.



600 Planet

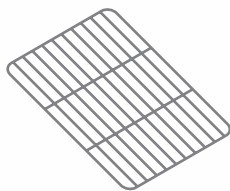


Tavoli refrigerati con profondità 600 mm.
Refrigerated counters with 600 mm depth
Kühltische mit 600 mm Tiefe

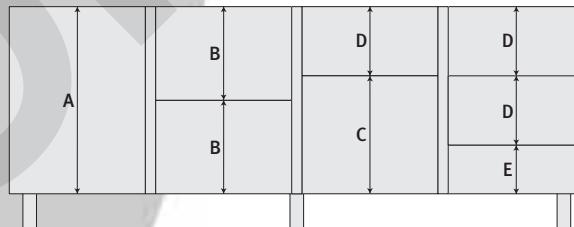


Adatto all'uso retrobanco bar
 Suitable for rear counter use
 Für Hinterbarschank
 Benutzung geeignet

Vano tecnico a tutta altezza (mezza antina fissa)
 Full height technical compartment (fix half door)
 Installationsfach in der ganze Höhe (feste halbe Tür)

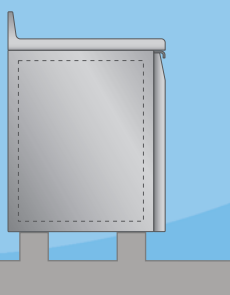


Griglia plastificata
 da mm. 325 x 450
 Plastified grid
 mm. 325 x 450
 Kunststoffbeschichteter
 Ros mm. 325 x 450



Altezze utili interne
 Inside clearance heights
 Innere Lichte Höhen
 A= 550 mm
 B= 240 mm
 C= 330 mm
 D= 150 mm
 E= 115 mm

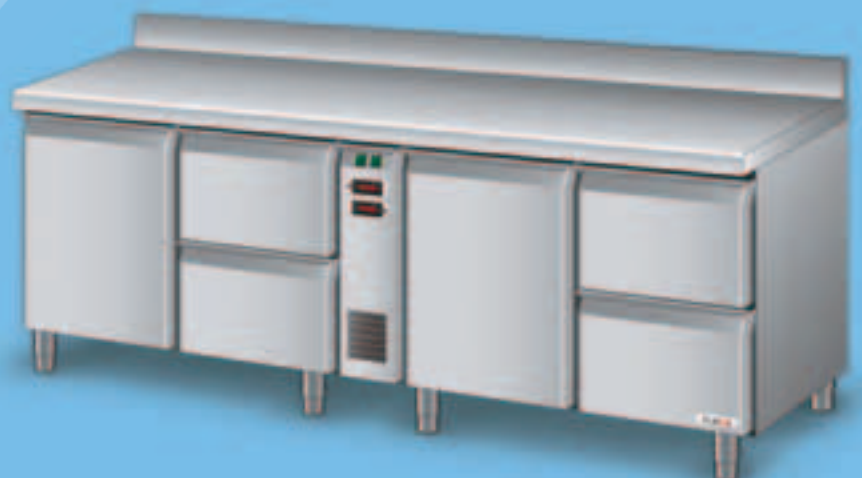
Versioni predisposte per l'allacciamento ad unità condensatrice remota
Models for remote condensing unit
Ausführung für Zentralkühlung



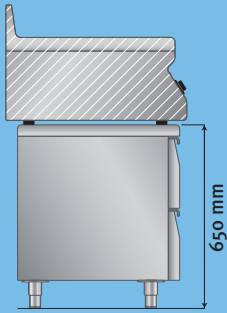
I tavoli predisposti Friulinox sono adatti all'assemblaggio su zoccolo in muratura.

The Friulinox counters are suitable for wall socle installation.

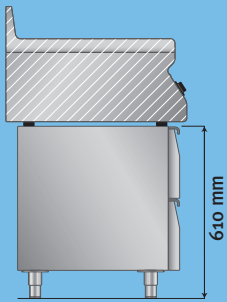
Die Friulinox Kühltische sind für Betonsockel Installation auch geeignet.



Tavoli Snack Snack Counters Snack-Kühltische



H= 650 mm con piano
H= 650 mm with working top
H= 650 mm mit Arbeitsplatte



H= 610 mm senza piano
H= 610 mm without working top
H= 610 mm ohne Arbeitsplatte

I Progettati per soddisfare le esigenze della ristorazione rapida e per integrare zone di preparazione e cottura espressa in ambienti con spazi limitati. Essi hanno capacità GN 1/1 e permettono l'inserimento di bacinelle H=100 mm nei cassetti refrigerati su guide telescopiche estraibili. Costruiti in acciaio inox AISI 304 18/10 su struttura monoscocca con spessore di isolamento di 50 mm.

Temperature $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ e $-20^{\circ}/-15^{\circ}\text{C}$.
Teletermostato digitale.
Il piano di lavoro consente di sovrapporre elementi di Cottura Snack.
Fornibili senza piano per utilizzazioni ad incasso o per retro banchi.
Disponibili 12 modelli standard anche in versione predisposta.

UK Designed to meet "fast" catering requirements and to integrate "fast" preparation and cooking areas in limited spaces. They have a GN 1/1 capacity and 100 mm high trays can be fitted in the chilled drawers on extractable telescopic guides. Made in AISI 304 18/10 stainless steel on a monoblock structure with 50 mm thick insulation.

Temperatures $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ and $-20^{\circ}/-15^{\circ}\text{C}$.
Digital thermostat.
Snack Cooking elements can be stacked on the work top. They can be supplied without a top so they can be fitted or installed behind the counter. 12 standard models are available also in the preset version, for remote condensing unit.

D Diese Geräte sind für den Schnellimbiss und zur Vervollständigung von Vorbereitungs- und Kochzonen in kleinen Räumen gedacht und geplant worden. Dieselben haben einen Fassungsvermögen von GN1/1 und ermöglichen die Einführung von Behältern H=100 mm in den gekühlten Schubladen. Die Teleskopschienen sind abmontierbar. Die Geräte sind aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10, Schalenbaukonstruktion und mit einer Isolierungsstärke von 50 mm.

Temperaturbereiche $-2^{\circ}/+8^{\circ}\text{C}$ und $-20^{\circ}/-15^{\circ}\text{C}$.
Digital Thermostat.
Auf der Arbeitsplatte können Snack-Kochelemente gestellt werden. Ausführung ohne Platte zum Einbau oder zur Anwendung hinter der Theke. Zwölf Standardmodelle auch in der Ausführung für Zentralkühlung lieferbar.

CATERING

$-2^{\circ}\text{C}/+8^{\circ}\text{C}$

$-20^{\circ}\text{C}/-15^{\circ}\text{C}$

Snack

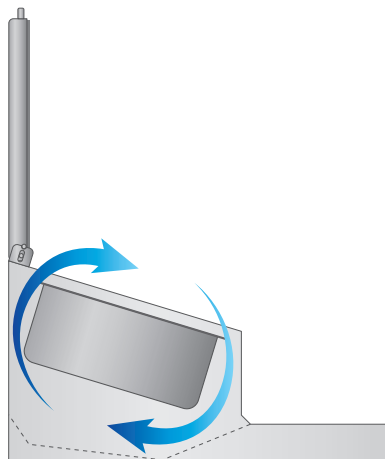
GN1/1



P= 630 mm
H= 650 mm



Quick Master



Nuova sovrastruttura integrata, refrigerata e ventilata.

New fan assisted refrigerated integrated topping well.

Neuer eingebauter gekühlter Aufsatz, mit Umluft

I Frutto della ricerca Friulinox per far fronte alle necessità di elevata produzione delle catene Fast Food, il Quick Master si distingue per ergonomia e capienza.

Alzatina refrigerata mediante ventilazione forzata con bordo superiore inclinato e coperchi isolati dotati di guarnizione magnetica.

Capacità
7 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2
h = 150 mm e
8 x GN 1/3 + 2 x GN 1/2
h = 150 mm.

UK As result of Friulinox research to meet the high production needs of Fast Food chains, Quick Master is characterised by its ergonomic features and capacity. Upstand chilled by forced ventilation with slanting top edge and insulated lids fitted with a magnetic seal.

7 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2
h = 150 mm and
8 x GN 1/3 + 2 x GN 1/2
h = 150 mm capacity.

D Erfolg der Friulinox Forschung um den Anforderungen der umfangreichen Fast-Food-Ketten nachzukommen.

Der Quick Master zeichnet sich durch seine Ergonomie und sein Fassungsvermögen aus.

Die Aufsatzvitrine wird durch Zwangsbelüftung gekühlt. Querliegende Behälter und isolierte Deckel mit Magnetdichtung.

Fassungsvermögen:
7 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2
h = 150 mm und
8 x GN 1/3 + 2 x GN 1/2
h = 150 mm.

Star-Planet



Saladette Planet

I Queste apparecchiature sono ideali per la preparazione e la distribuzione di derrate fresche come insalate, antipasti, contorni, ecc. Sono adatte all'introduzione di griglie o bacinelle GN 1/1 nella parte inferiore e all'alloggiamento di sole bacinelle GN 1/1 o sottomultipli nella parte superiore dotata di un'apertura per l'inserimento dall'alto. Il pianetto bianco, in materiale plastico per uso alimentare, è estraibile tramite guide a scomparsa. Disponibili in 3 modelli standard, refrigerati o predisposti, con coperchio inox. Gli evaporatori sono ventilati.

UK These are ideal for preparing and dispensing fresh food like salads, hors d'oeuvre, vegetables, etc. GN 1/1 rungs or trays can be fitted in the bottom or just the G/N 1/1 trays or submultiples in the top that has an opening for putting them in. The white plastic food shelf can be pulled out on concealed runners. Available in 3 standard models with built-in condensing unit or for remote condensing unit, with stainless steel lid. Fan assisted evaporators.

D Diese Geräte eignen sich insbesondere zur Vorbereitung und zur Ausgabe von Frischspeisen wie Salate, Vorspeisen, Beilagen usw. Im unteren Bereich können Roste oder Behälter GN 1/1 eingesetzt werden. In der Kühlwanne können nur Behälter GN 1/1 oder Unterteiler davon eingesetzt werden. Das weiße für Lebensmittel geeignete Kunststoffschneidbrett kann durch die komplett einschiebbaren Schienen herausgezogen werden. Das Gerät ist in 3 Standard Modellen verfügbar, mit Eingebauthem kühlaggreat Oder für Zentral Kühlung, mit CNS AISI 304 Deckel. Umluft Verdämpfer.

CATERING





Saladette Spring



Dotazione standard
Standard outfit
Standard Ausrustung

- I** La saladette a due moduli viene proposta nella versione economica Spring avente le seguenti caratteristiche:
- Piedini bassi regolabili in gomma.
 - Coperchio piano inox unico.
 - Pianetto bianco fisso.
 - Capacità alloggiamento bacinelle maggiorate: 2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/4.
 - Dimensioni di ingombro compatte L x P x H: 925 x 725 x 1040 mm.
 - Evaporatore statico schiumato nella parete posteriore.

- UK** The double module saladette is proposed in the economical Spring version with the following features:
- Adjustable, low, rubber feet.
 - One stainless steel lid.
 - Fixed white shelf.
 - Increased tray housing capacity: 2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/4.
 - Compact overall dimensions W x D x H: 925 x 725 x 1040 mm.
 - **Static evaporator foamed in the back wall.**

- D** Die Zwei-Modulen Saladette wird in der günstigen Ausführung Spring mit folgenden Konstruktionsmerkmalen angeboten:
- Gummi-Füsse höhenverstellbar.
 - CNS-Deckel in einem einzigen Stück.
 - Fixes weisses Schneidbrett.
 - Vergrößertes Behälter-Fassungsvermögen: 2 x GN1/1 + 2 x GN1/4.
 - Kompakte Aussenmasse L x T x H: 925 x 725 x 1040 mm.
 - **Statisch verdampfer in der Rückseite einverschäumt.**



Versione con coperchio estensibile
Model with extensible lid
Ausführung mit ausdehnbarem Deckel



Versione con piano in granito
Marble top version
Granit Arbeitsplatte Ausführung



-6°C/+4°C

Planet

Tavolo Refrigerato Ittico Fish Refrigerated Counter Fishvorbereitungs-Kühltisch



Dotazione standard
Standard outfit
Standard Ausrüstung

I I tavoli refrigerati per servizio ittico sono dotati di:

- Agitatore d'aria interno, per uniformare la temperatura.
- Termostato elettronico.
- Sbrinatorio manuale.
- Telai interni estraibili con 6 bacinelle in ABS con doppiofondo inox.
- Lavello con rubinetto e doccia estensibile.
- Evaporatore statico schiumato nella parete posteriore.

UK The fish counters are equipped with:

- Internal fan for even temperature.
- Electronic thermostat.
- Manual defrosting.
- Inside removable frames with 6 ABS containers with drip safe Bottom in stainless steel.
- Sink with tap and extensible pipe.
- **Static evaporator foamed in the back wall.**

D Die Fischkühlische sind ausgestattet mit:

- Interner Luftführer für eine optimale Luftverteilung.
- Elektronischer Thermostat.
- Manuelle Abtaugung.
- Herausnehmbar CNS Gestell für die Aufnahme von 6 Stk. ABS Behälter mit CNS Lochblech.
- Becken mit Hahn und ausziehbare Dusche.
- **Statisch verdampfer in der rückseite einverschäumt.**



Pizza System



Banchi Classic: praticità e igiene assolute

Classic counters: unadulterated practicality and hygiene

Pizzatische Classic: Praktisch und absolut hygienisch



Optional

Telaio in acciaio INOX AISI 304, 18/10 porta-cassette estraibile.

AISI 304 18/10 stainless steel pull-out frame for carrying trays.

Ausziehbarer Schubladenrahmen aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10.

I Per la conservazione dei pani per la pizza Friulinox offre una gamma di Tavoli Refrigerati a due, tre o quattro vani, con temperature da -2° a $+8^{\circ}$ C dotati di cassetteria neutra a 2, 4 o 6 cassetti porta contenitori $600 \times 400 \times 60$ per il riposo della pasta. Il piano di lavoro è in acciaio o granito con una profondità minima utile di 770mm per la lavorazione dell'impasto e la farcitura della pizza. La vetrina refrigerata è autonoma ($+2^{\circ}/+10^{\circ}$ C) e consente di ottenere un'ottimale e duratura conservazione dei condimenti per la pizza. Su richiesta è inoltre possibile comporre l'apparecchiatura in modo personalizzato.

UK Friulinox has come up with a range of Refrigerated Tables for storing dough for pizza bases. With two, three or four compartments, and temperatures ranging from -2° C to $+8^{\circ}$ C, they come complete with neutral 2-, 4- or 6-drawer units to house containers sized $600 \times 400 \times 60$ where the dough is left to rest. The worktop is in steel or granite with a minimum useable depth of 770mm for rolling the dough and adding pizza toppings. The refrigerated showcase operates independently ($+2^{\circ}$ C/ $+10^{\circ}$ C) and provides excellent, long-lasting storage for pizza condiments. On application, equipment can also be composed at will by choosing and combining the components.

D Für die Aufbewahrung des Pizzateigs bietet Friulinox eine Palette von Kühltafeln mit zwei, drei oder vier Fächern mit einer Temperatur von -2° C bis $+8^{\circ}$ C und einem ungekühlten Schubladenblock mit 2, 4 oder 6 Schubladen, in die Behälter $600 \times 400 \times 60$ eingesetzt werden können, an. Die Arbeitsplatte für die Verarbeitung des Teigs und dessen Garnierung ist entweder aus Chromnickelstahl oder aus Granit mit einer Mindestdiefe von 770 mm hergestellt. In der Vitrine mit separater Kühlung ($+2^{\circ}$ C/ $+10^{\circ}$ C) können die Zutaten für Pizza hygienisch aufbewahrt werden. Auf Wunsch besteht die Möglichkeit, die Tische den jeweiligen Anforderungen entsprechend zu kombinieren.



Star

Planet

Optionals

Optional equipment

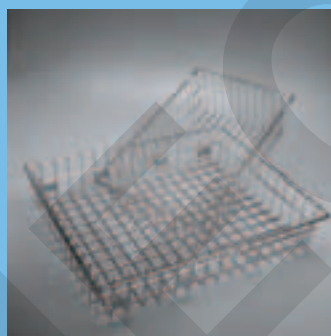
Auf Anfrage



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



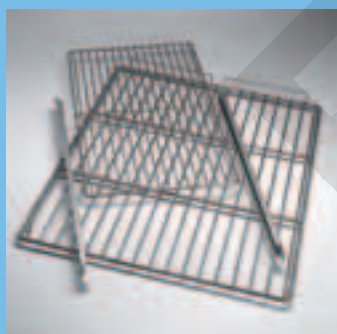
IPCR ricevitore a infrarossi.
RTRC Rice-trasmittitore.
IPCR infrared receiver.
RTRC two-way radio.
IPCR infrarot Empfänger.
RTRC sende-und Empfangsgerät.
SCTT Software (STAR)



Cestelli G1/1 e GN2/1.
G1/1 and GN2/1 baskets.
Körbchen G1/1 und GN2/1.



Termostato HACCP per serie PLANET.
HACCP Thermostat
for the PLANET Series.
HACCP Thermostat,
für die Serie PLANET



Griglie GN1/1, GN2/1 in acciaio inox.
Stainless steel GN1/1 and GN2/1 grids.
CNS Rosten GN1/1 und GN2/1.



Kit ruote con e senza freno.
Castors kit with and without brakes.
Satz Räder mit und ohne Bremse.


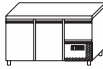




Unità condensatrici remote.
Remote condensing units.
Kühlaggregate für Zentralkühlung.





Interfaccia C60 per termostato
HACCP PLANET
Uscita RS 232 per Modem e PC.
C60 interface for PLANET
HACCP Thermostat
RS 232 exit for Modem/PC.
C60 Interface für PLANET
HACCP Thermostat
RS 232 Schnittstelle.


Tavoli refrigerati GN1/1, profondità 700 "Star"
GN1/1 Refrigerated counters, depth 700 "Star"
Kühltische GN1/1, Tiefe 700 "Star"

Modello Model Modell								
	TR 2	TF 2	TR 3	TF 3	TR 4	TF 4	TR 5	TF 5
Capacità interna Internal capacity Nutzinhalt	205		321		466		611	
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH Aussenmasse BxTxH	102,8x69x80 103,2x70x85 103,2x70x95		139,2x69x80 139,6x70x85 139,6x70x95		185,6x69x80 186x70x85 186x70x95		232x69x80 232,4x70x85 232,4x70x95	
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	-2 / +8	-20 / -15	-2 / +8	-20 / -15	-2 / +8	-20 / -15	-2 / +8	-20 / -15
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Gefriervermögen	245*	318**	304*	417**	353*	487**	441*	608**
Potenza / Corrente assorbita Power / Absorbed current Leistung / Stromaufnahme	285	509	360	595	465	725	520	846
Sistema refrigerazione Refrigeration system Kühlsystem	Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet	
Dotazione standard Standard equipment Zubehör standard	2 griglia 2 shleve 2 Roste GN1/1		3 griglie 3 shleves 3 Roste GN1/1		4 griglie 4 shleves 4 Roste GN1/1		5 griglie 5 shleves 5 Roste GN1/1	




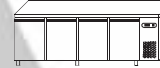
(* Cecomaf TE -10°C / TC +55°C (** Cecomaf TE -25°C / TC +55°C)

 Senza piano / Without working top / Ohne Arbeitsplatte


 Con piano / With working top / Mit Arbeitsplatte


 Con piano e alzatina / Working top with splashback / Arbeitsplatte mit Aufkantung


Tavoli refrigerati, profondità 700 "Planet"
GN1/1 Refrigerated counters, depth 700 "Planet"
Kühltische GN1/1, Tiefe 700 "Planet"

Modello Model Modell								
	TR1	TF1	TR2	TF2	TR3	TF3	TR4	TF4
Capacità interna Internal capacity Nutzinhalt	145		261		406		551	
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH Aussenmasse BxTxH	89,4x69x80 89,8x70x85 89,8x70x95		125,8x69x80 126,2x70x85 126,2x70x95		172,2x69x80 172,6x70x85 172,6x70x95		218,6x69x80 219x70x85 219x70x95	
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	-2 / +8	-20 / -15	-2 / +8	-20 / -15	-2 / +8	-20 / -15	-2 / +8	-20 / -15
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Gefriervermögen	245*	318**	304*	417**	353*	487**	441*	608**
Potenza / Corrente assorbita Power / Absorbed current Leistung / Stromaufnahme	285	509	360	595	465	725	520	846
Sistema refrigerazione Refrigeration system Kühlsystem	Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet	
Dotazione standard Standard equipment Zubehör standard	1 griglia 1 shleve 1 Roste GN1/1		2 griglie 2 shleves 2 Roste GN1/1		3 griglie 3 shleves 3 Roste GN1/1		4 griglie 4 shleves 4 Roste GN1/1	





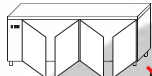


(* Cecomaf TE -10°C / TC +55°C (** Cecomaf TE -25°C / TC +55°C)

 Senza piano / Without working top / Ohne Arbeitsplatte

 Con piano / With working top / Mit Arbeitsplatte

 Con piano e alzatina / Working top with splashback / Arbeitsplatte mit Aufkantung


Tavoli refrigerati e predisposti GN2/1, profondità 700 "Planet - Star"
GN2/1 Refrigerated counters and remote unit counters, depth 700 "Planet - Star"
Kühltische und Kühltische für Zentralkühlung GN2/1, Tiefe 700 "Planet - Star"

Modello Model Modell	Planet & Star		Planet	
	 TR1	 TR2	 TP1 	 TP2 
Capacità interna Internal capacity Nutzinhalt	l		261	551
Dimensioni Dimensions Ausßenmasse	LxPxH WxDxH BxTxH	 cm	125,8x69x80 126,2x70x85 126,2x70x95	218,6x69x80 219x70x85 219x70x95
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	°C		-2 / +8	-2 / +8
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Gefriervermögen	W		304*	441*
Potenza / Corrente assorbita Power / Absorbed current Leistung / Stromaufnahme	W A		330 2,02	495 3,2
Sistema refrigerazione Refrigeration system Kühlsystem			Statico Static Statisch	Statico Static Statisch
Dotazione standard Standard equipment Zubehör standard			1 griglia 1 shleves 1 Roste GN2/1	2 griglie 2 shleves 2 Roste GN2/1










(*) Ashrae TE -10°C / TC +45°C

 Senza piano / Without working top / Ohne Arbeitsplatte


 Con piano / With working top / Mit Arbeitsplatte

 Con piano e alzatina / Working top with splashback / Arbeitsplatte mit Aufkantung


Tavoli predisposti GN1/1, profondità 700 "Planet "
GN1/1 remote unit counters, depth 700 "Planet "
Kühltische für Zentralkühlung GN1/1, Tiefe 700 "Planet "

Modello Model Modell	 TR1-P		 TF1-P		 TR2-P		 TF2-P		 TR3-P		 TF3-P		 TR4-P		 TF4-P		TR5-P		TF5-P	
	Capacità interna Internal capacity Nutzinhalt	l		145		261		406		551		696								
Dimensioni Dimensions Ausßenmasse	LxPxH WxDxH BxTxH	 cm	71,4x69x80 71,8x70x85 71,8x70x95		107,8x69x80 108,2x70x85 108,2x70x95		154,2x69x80 154,6x70x85 154,6x70x95		200,6x69x80 201x70x85 201x70x95		247x69x80 247,4x70x85 247,4x70x95									
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	°C		-2 / +8	-20/-15	-2 / +8	-20/-15	-2 / +8	-20/-15	-2 / +8	-20/-15	-2 / +8	-20/-15	-2 / +8	-20/-15	-2 / +8	-20/-15	-2 / +8	-20/-15	-2 / +8	-20/-15
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Gefriervermögen	W		245*	318**	304*	417**	353*	487**	441*	608**	673*	922**								
Potenza / Corrente assorbita Power / Absorbed current Leistung / Stromaufnahme	W A		200 0,8	350 1,6	200 0,8	380 1,8	350 1,6	650 2,7	350 1,6	650 2,7	520 2,4	800 3,7								
Sistema refrigerazione Refrigeration system Kühlsystem			Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet	
Dotazione standard Standard equipment Zubehör standard			1 griglia 1 shleve 1 Roste GN1/1		2 griglie 2 shleves 2 Roste GN1/1		3 griglie 3 shleves 3 Roste GN1/1		4 griglie 4 shleves 4 Roste GN1/1		5 griglie 5 shleves 5 Roste GN1/1									




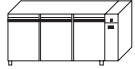


(*) Ashrae TE -10°C / TC +45°C (**) Ashrae TE -25°C / TC +45°C

 Senza piano / Without working top / Ohne Arbeitsplatte


 Con piano / With working top / Mit Arbeitsplatte


 Con piano e alzatina / Working top with splashback / Arbeitsplatte mit Aufkantung


Tavoli refrigerati e predisposti, profondità 600
Refrigerated counters and remote unit counters, depth 600
Kühltische und Kühltische für Zentralkühlung, Tiefe 600

Modello Model Modell					
	TR6 2M	TR6 3M	TP6 2M 	TP6 3M 	
Capacità interna Internal capacity Nutzinhalt	l	215	325	215	325
Dimensioni Dimensions Ausssenmasse	LxPxH WxDxH BxTxH	138,8x59x81 139,2x60x84 139,2x60x93	185,2x59x81 185,6x60x84 185,6x60x93	107,4x59x81 107,8x60x84 107,8x60x93	153,8x59x81 154,2x60x84 154,2x60x93
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	°C	0 / +10	0 / +10	0 / +10	0 / +10
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Gefriervermögen	W	304*	324**	304*	324**
Potenza / Corrente assorbita Power / Absorbed current Leistung / Stromaufnahme	W A	330 2,2	410 2,7	330 2,2	410 2,7
Sistema refrigerazione Refrigeration system Kühlsystem		Ventilato Air Forced Belüftet	Ventilato Air Forced Belüftet	Ventilato Air Forced Belüftet	Ventilato Air Forced Belüftet
Dotazione standard Standard equipment Zubehör standard		2 griglie 2 shleves 2 Roste 450x325	3 griglie 3 shleves 3 Roste 450x325	2 griglie 2 shleves 2 Roste 450x325	3 griglie 3 shleves 3 Roste 450x325

(*) Cecomaf TE -10°C / TC +55°C

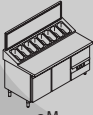

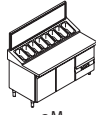
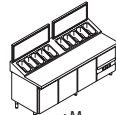


 Senza piano / Without working top / Ohne Arbeitsplatte

 Con piano / With working top / Mit Arbeitsplatte

 Con piano e alzatina / Working top with splashback / Arbeitsplatte mit Aufkantung

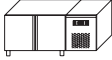
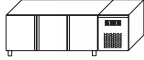
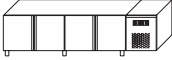
Quick Master

Tavoli refrigerati e predisposti Fast-Food, profondità 800
Fast Food GN1/1 Refrigerated counters and remote unit counters, depth 800
Fast Food Kühltische und Kühltische für Zentralkühlung GN1/1, Tiefe 800

Modello Model Modell					
	3M	4M	3M 	4M 	
Capacità interna Internal capacity Nutzinhalt	l	517	739	517	739
Dimensioni Dimensions Ausssenmasse	LxPxH WxDxH BxTxH	163x80x110,2	217x80x110,2	163x80x110,2	217x80x110,2
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Gefriervermögen	W	353*	441*	353*	441*
Potenza / Corrente assorbita Power / Absorbed current Leistung / Stromaufnahme	W A	465 2,9	520 3,2	300 1,3	450 2,0
Sistema refrigerazione Refrigeration system Kühlsystem		Ventilato Air Forced Belüftet	Ventilato Air Forced Belüftet	Ventilato Air Forced Belüftet	Ventilato Air Forced Belüftet
Dotazione standard Standard equipment Zubehör standard		2 griglie 2 shleves 2 Roste EN	3 griglie 3 shleves 3 Roste EN	2 griglie 2 shleves 2 Roste EN	3 griglie 3 shleves 3 Roste EN


(*) Cecomaf TE -10°C / TC +55°C


Tavoli Snack
Snack Counters
Snack-Kühltische

Modello Model Modell						
	2M TR	2M TF	3M TR	3M TF	4M TR	4M TF
Capacità interna Internal capacity Nutzinhalt	140		220		300	
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH Ausßenmasse BxTxH	120x63x61		160x63x61		200x63x61	
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	-2 / +8	-20 / -15	-2 / +8	-20 / -15	-2 / +8	-20 / -15
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Gefriervermögen	232*	334**	232*	334**	307*	436**
Potenza / Corrente assorbita Power / Absorbed current Leistung / Stromaufnahme	348	431	365	431	692	725
Sistema refrigerazione Refrigeration system Kühlsystem	Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet	
Dotazione standard Standard equipment Zubehör standard	2 griglie 2 shelves 2 Roste GN1/1		3 griglie 3 shelves 3 Roste GN1/1		4 griglie 4 shelves 4 Roste GN1/1	





(*) Temp. Evap. / Evap. temp. / Verdampfungstemperatur -10°C / Temp. Cond. / Cond. temp. / Verdichtungstemperatur +56°C

(**) Temp. Evap. / Evap. temp. / Verdampfungstemperatur -25°C / Temp. Cond. / Cond. temp. / Verdichtungstemperatur +55°C

 Senza piano / Without working top / Ohne Arbeitsplatte

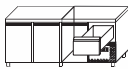
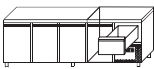


 Con piano / With working top / Mit Arbeitsplatte

Saladettes


Modello Model Modell				
	SPRING	TS2	TS3	TS4
Capacità interna Internal capacity Nutzinhalt	225	191	314	463
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH Ausßenmasse BxTxH	90x70x90	103,2x70x85	139,6x70x85	186x70x85
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	0 / +10	0 / +10	0 / +10	0 / +10
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Gefriervermögen	196*	245*	304*	353*
Potenza / Corrente assorbita Power / Absorbed current Leistung / Stromaufnahme	240	300	360	465
Sistema refrigerazione Refrigeration system Kühlsystem	Statico Static Statisch	Ventilato Air Forced Belüftet	Ventilato Air Forced Belüftet	Ventilato Air Forced Belüftet
Dotazione standard Standard equipment Zubehör standard	2 griglie 2 shelves 2 Roste GN1/1	2 griglia 2 shelve 2 Roste GN1/1	3 griglie 3 shelves 3 Roste GN1/1	4 griglie 4 shelves 4 Roste GN1/1


(*) TE -10°C / TC +55°C


Tavoli refrigerati GN1/1, profondità 700 a 2 Temperature
GN1/1 Refrigerated counters, depth 700 Double temperature
Kühltische GN1/1, Tiefe 700 2 Temperaturen

Modello Model Modell				
	TRR4	TRF4	TRR5	TRF5
Capacità interna Internal capacity Nutzinhalt	466		611	
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH  cm Aussenmasse BxTxH 	185,6x69x80 186x70x85 186x70x95	185,6x69x80 186x70x85 186x70x95	232x69x80 232,4x70x85 232,4x70x95	232x69x80 232,4x70x85 232,4x70x95
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Gefriervermögen	304*	304*	353*	353*
Potenza / Corrente assorbita Power / Absorbed current Leistung / Stromaufnahme	330	330	410	410
	2,2	2,2	2,7	2,7
Sistema refrigerazione Refrigeration system Kühlsystem	Ventilato Air Forced Belüftet		Ventilato Air Forced Belüftet	
Dotazione standard Standard equipment Zubehör standard	3 griglie 3 shleves 3 Roste GN1/1		4 griglie 4 shleves 4 Roste GN1/1	




(* Ashrae TE -10°C / TC +45°C (** Ashrae TE -25°C / TC +45°C

 Senza piano / Without working top / Ohne Arbeitsplatte

 Con piano / With working top / Mit Arbeitsplatte


 Con piano e alzatina / Working top with splashback / Arbeitsplatte mit Aufkantung

Tavoli refrigerato Ittico
Fish Refrigerated Counter
Fishvorbereitungs-Kühltisch

Modello Model Modell	
Capacità interna Internal capacity Nutzinhalt	268
Dimensioni LxPxH Dimensions WxDxH  cm Aussenmasse BxTxH 	140x70x93
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	-6 / +4
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Gefriervermögen	279
Potenza / Corrente assorbita Power / Absorbed current Leistung / Stromaufnahme	400
	2,5
Sistema refrigerazione Refrigeration system Kühlsystem	Statico Static Statisch
Dotazione standard Standard equipment Zubehör standard	6 vaschette ABS 6 ABS containers 6 ABS Behälter GN1/1

Temp. Evap. / Evap. temp. Verdampfungstemperatur -30°C

Temp. Cond. / Cond. temp. Verdichtungstemperatur +55°C

 Con piano e alzatina
Working top with splashback
Arbeitsplatte mit Aufkantung

friulinox
the refrigeration company

Friulinox Srl
via Treviso, 4
33083 Taiedo di Chions (PN)
phone: +39.0434.635411
fax: +39.0434.635414
e-mail: infogroup@friulinox.com

www.friulinox.com

HACCP
solutions



CE

