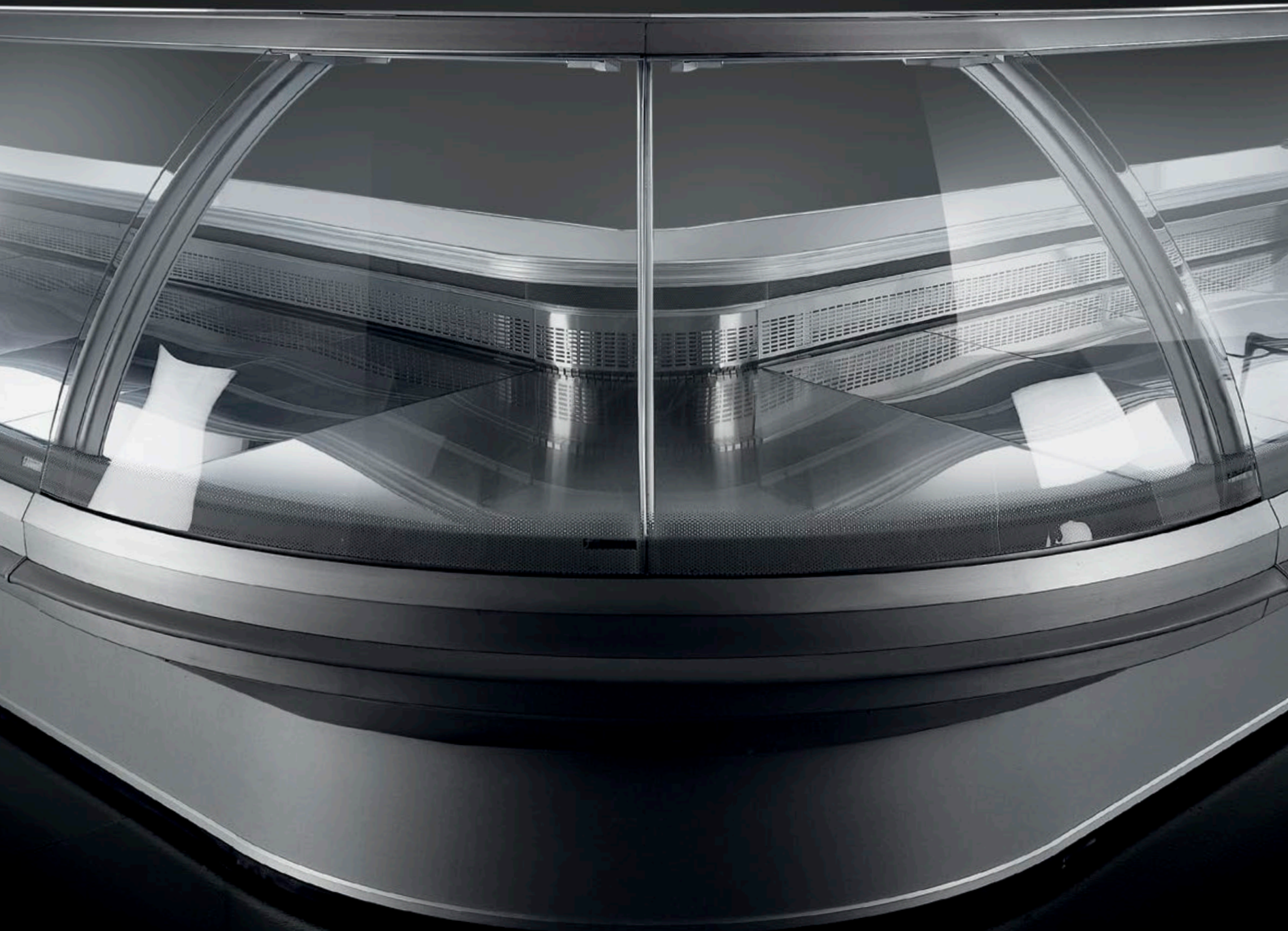




Polo 3



frigomeccanica 


DESIGN E TECNOLOGIA
MADE IN ITALY

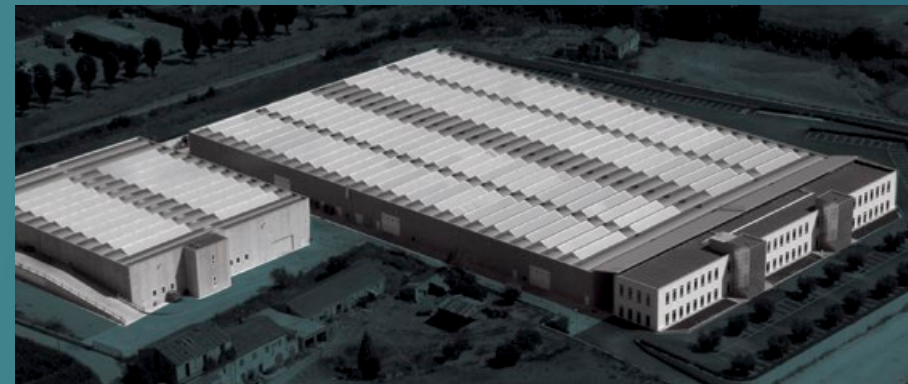
DESIGN AND TECHNOLOGY
MADE IN ITALY

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, PIÙ 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.



WATCH OUR VIDEO

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, PASTELERÍA, 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 EISDIELN, 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.





•FOOD•
Polo 3
•MARKET•

La terza generazione di un banco che ha basato il proprio successo sull'affidabilità, si ripropone con un nuovo design e una vasta gamma di accessori.

The third generation of a counter famed for its reliability, now with new design and a wide range of accessories.

La troisième génération d'un comptoir, dont le succès se base sur la fiabilité, s'habille d'un nouveau design et propose une vaste gamme d'accessoires.

Die dritte Generation einer Theke, die ihren Erfolg ihrer Zuverlässigkeit verdankt, präsentiert sich mit einem neuen Design und einer breit gefächerten Zubehörpalette.



Polo 3



🇮🇹 Vetri anteriori temprati ed apribili verso l'alto (nelle versioni vcp).

🇬🇧 Lift-up, tempered glass fronts (in VCP versions).

🇫🇷 Vitres avant relevables (sur les versions VCP), en verre trempé.

🇩🇪 Hochklappbare ESG-Frontverglasung (in den VCP-Ausführungen).



🇮🇹 Il capiente piano di esposizione consente una ottimale distribuzione dei prodotti.

🇬🇧 Large display surface to show products at their best.

🇫🇷 La grande surface d'exposition permet une présentation optimale des produits.

🇩🇪 Große Präsentationsfläche für eine optimale Anordnung der Produkte.



Linee sinuose si fondono nella tecnologia di una vetrina che detta i nuovi standard di design per la sua categoria. Vetri apribili con pistoni verso l'alto e celle sottobanco refrigerate a caduta.

Les lignes sinueuses se fondent dans la technologie d'une vitrine qui dicte les nouvelles normes du design pour sa catégorie. Vitres relevables par vérins et réserves réfrigérées sous le comptoir, à froid descendant.

Stylish, curvy lines blend with technology in a display that sets new design standards in its category. Piston-operated lift-up glass panels and undercounter storage compartments refrigerated by cold air downflow.

Geschwungene Linienführung und modernste Technologie für eine Vitrine, die mit ihrem Design neue Standards setzt. Mit Kolben hochklappbare Verglasung und Unterbauzellen mit Fallkühlung.





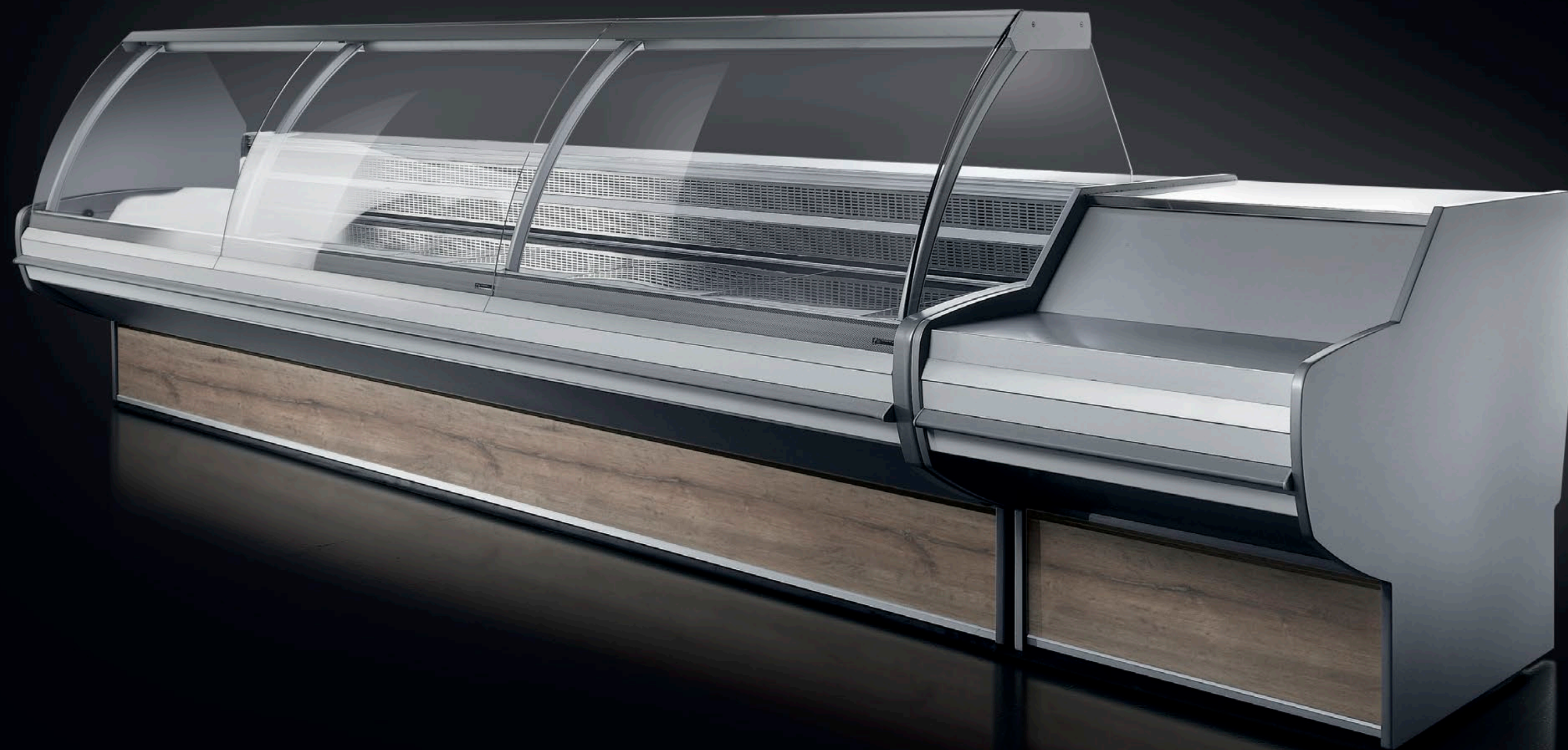
🇮🇹 Su Polo 3 statico smaltimento condensa mediante evaporazione (motore interno) o collegamento a linea di scarico (motore esterno). Celle sottobanco refrigerate a caduta con sportelli magnetici su tutti i modelli.

🇬🇧 On the Polo 3 static version, condensate is removed through evaporation (internal motor) or by drain piping (external motor). Undercounter storage compartments refrigerated by means of cold air downflow and fitted with magnetic doors for all models.



🇫🇷 Sur Polo 3 à froid statique, élimination de l'eau de condensation par évaporation (moteur interne) ou par branchement à une conduite d'évacuation (moteur externe). Réserves réfrigérées sous le comptoir, à froid descendant, avec portes à fermeture magnétique sur tous les modèles.

🇩🇪 Bei Polo 3 mit statischer Kühlung erfolgt die Kondenswasserentsorgung bei eingebautem Motor durch Verdampfung, bei externem Motor mittels Anschluss an eine Abflussleitung. Unterbauzellen mit Fallkühlung und Magnetverschluss-Türen bei allen Modellen.



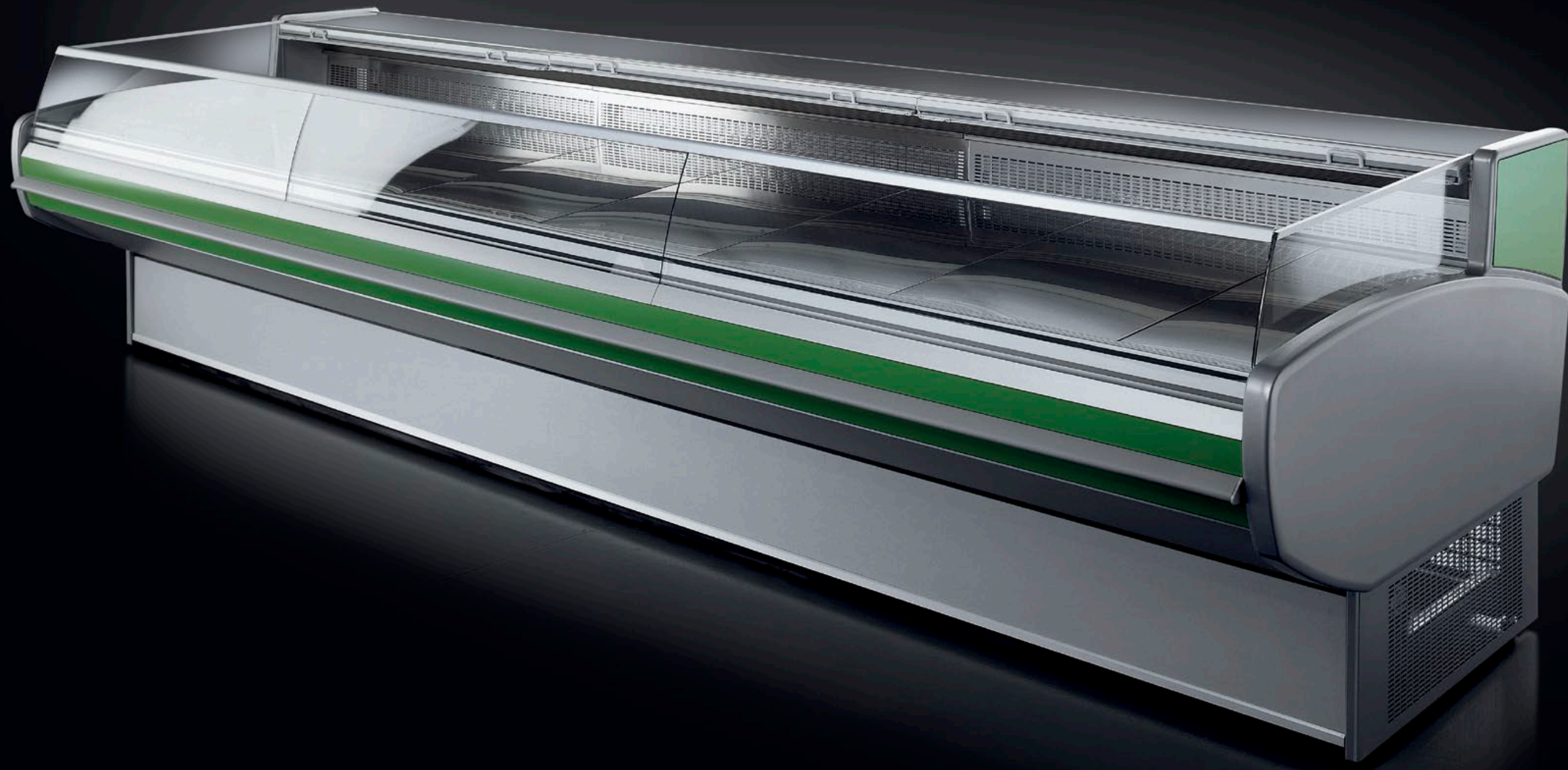


Il Polo Self ha refrigerazione ventilata e celle refrigerate sottopiano ottime come riserva. L'ampio piano espositivo è in acciaio AISI 304.

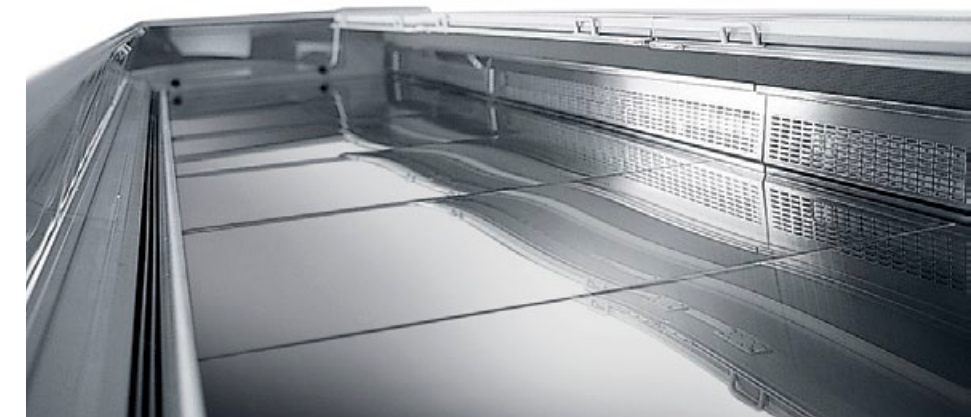
Polo Self has forced-air refrigeration and refrigerated undercounter compartments for very useful backup storage. The large display surface is in AISI 304 stainless steel.

Polo Self propose un système de réfrigération à froid ventilé et des réserves réfrigérées sous le comptoir. Le grand plan d'exposition est en acier AISI 304.

Polo Self mit Umluftkühlung und Unterbau-Kühlzellen mit viel Stauraum. Große Präsentationsfläche aus Edelstahl AISI 304.



Polo 3 Self



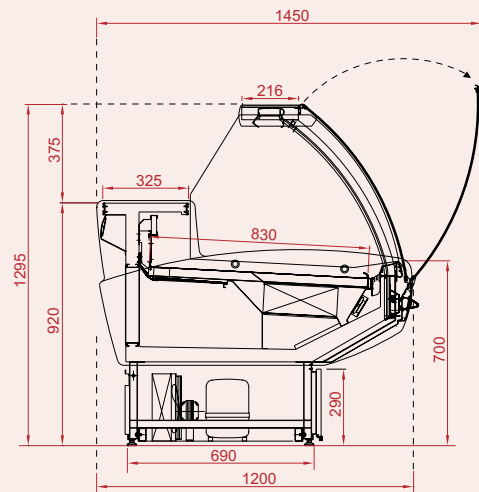
- Tenda notte avvolgibile (optional).
- Pull-down night-shade (optional).
- Rideau de nuit à enrouleur (en option).
- Nachttrollo (Optional).

Polo 3



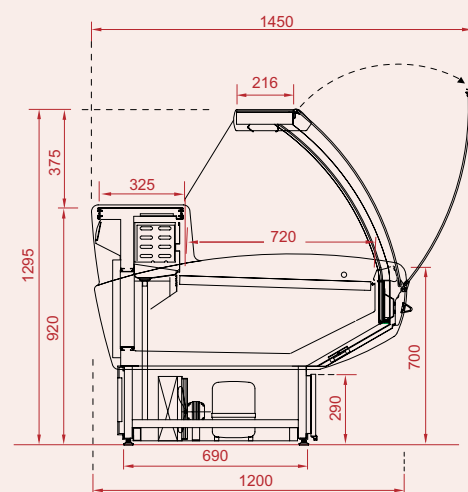
POLO VCB VENTILATO

POLO VCB, FORCED-AIR REFRIGERATION
POLO VCB FROID VENTILÉ
POLO VCB UMLUFT

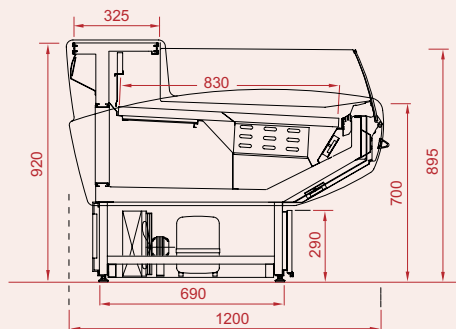


POLO VCB STATICO

POLO VCB STATIC
POLO VCB FROID STATIQUE
POLO VCB STATISCH

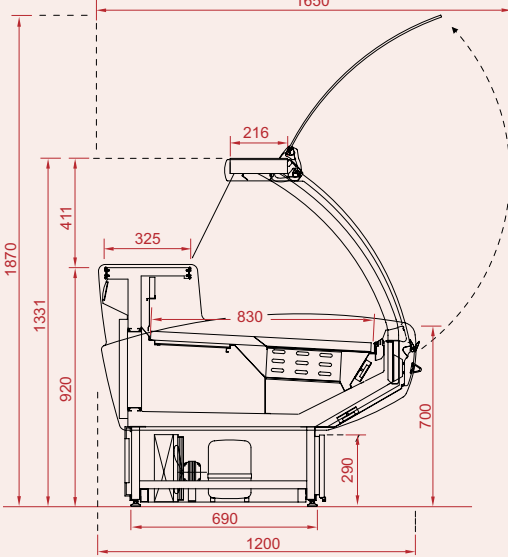


POLO SELF



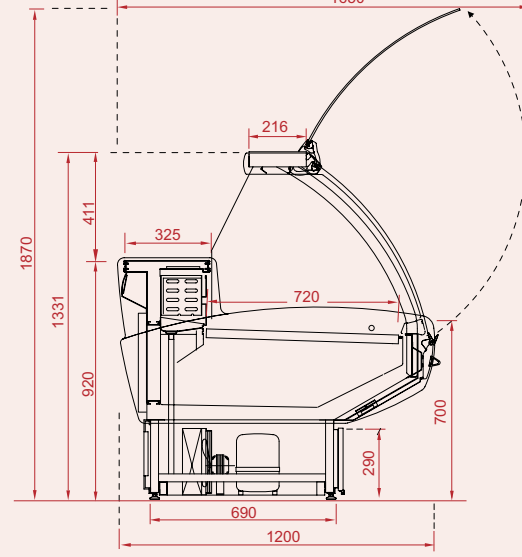
POLO VCP VENTILATO

POLO VCP FORCED-AIR REFRIGERATION
POLO VCP FROID VENTILÉ
POLO VCP UMLUFT



POLO VCP STATICO

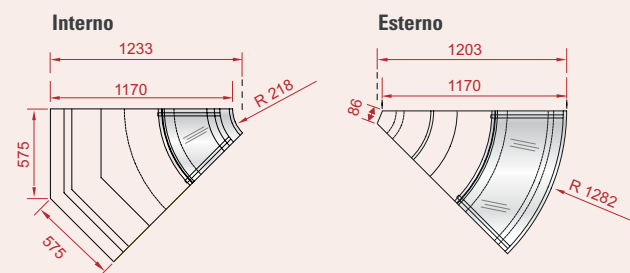
POLO VCP STATIC
POLO VCP FROID STATIQUE
POLO VCP STATISCH



ANGOLO 45° POLO

SOLO VERSIONI VCP

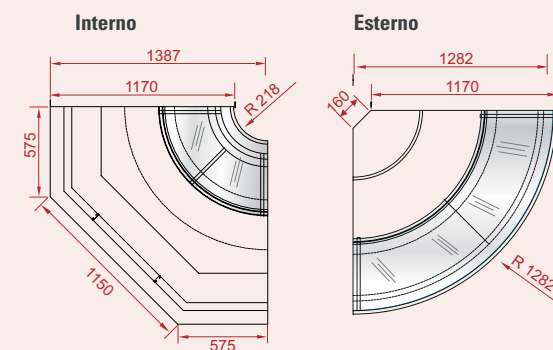
45° CORNER POLO VCP VERSIONS ONLY
ANGLE 45° POLO UNIQUEMENT VERSIONS VCP
45°-MODUL POLO NUR VERSIONEN VCP



ANGOLO 90° POLO

SOLO VERSIONI VCP

90° CORNER POLO VCP VERSIONS ONLY
ANGLE 90° POLO UNIQUEMENT VERSIONS VCP
90°-MODUL POLO NUR VERSIONEN VCP



CARATTERISTICHE POLO 3 VENTILATO / STATICO

- Vetri curvi su moduli lineari e sferici su angoli, temperati ed apribili con pistoni Hydro-lift (versioni VCP)
- Piano di lavoro in Acciaio Inox Aisi 304
- Castello vetri in alluminio anodizzato
- Basamento in acciaio trattato con piedi regolabili
- Vasca in alluminio con isolamento in poliuretano iniettato
- Piano espositivo in Acciaio Inox Aisi 304
- Disappannamento vetro a resistenza (optional aria forzata)
- Refrigerazione ventilata con valvola termostatica / statica con capillare
- Presa 230v 16 A Schuko
- Motori Interni
- Mensole intermedia a richiesta
- Chiusura posteriore in plexiglass o tenda notte a richiesta (optional)
- Quadro elettrico con termostato digitale e sbrinamento automatico
- Cella sottobanco con sportelli e refrigerazione a caduta
- Polo Statico: smaltimento condensa mediante evaporazione.
- Polo Ventilato: raccolta condensa mediante bacinella estraibile o mediante collegamento ad una linea di scarico.
- Condizioni di funzionamento classe 3 (25°C e 60% U.R.).
- Temperatura minima di esercizio M1 (+5°/-1°C) UNI EN 441-6.3.2.

POLO 3 FEATURES STATIC / FORCED-AIR

- Curved fronts on straight units and spherical fronts on corner units, in tempered glass and fitted with Hydro-lift pistons for opening (VCP versions)
- Worktop in AISI 304 stainless steel
- Anodised aluminium glass frame
- Treated steel base with adjustable feet
- Aluminium tank insulated with polyurethane foam
- AISI 304 stainless steel display top
- Glass demisting by heating element (optional: forced air)
- Refrigeration by means of forced air with thermostat valve / static with capillary tube
- 230V 16 A Schuko socket
- Internal motors
- Middle shelves on request
- Plexiglas rear closure panel or night-shade on request (optional extra)
- Electric control panel with digital thermostat and automatic defrosting
- Undercounter storage compartment with doors and refrigeration by cold air downflow
- Static Polo: condensate removed through evaporation
- Forced-air Polo: condensate collected in removable tank or drained by pipe
- Working conditions class 3 (25°C and 60% R.H.)
- Minimum working temperature M1 (+5°/-1°C) UNI EN 441-6.3.2.

CARACTÉRISTIQUES POLO 3 À FROID VENTILÉ / STATIQUE

- Vitres bombées sur les modules linéaires et vitres sphériques sur les modules d'angle, en verre trempé, avec ouverture par vérins Hydro-lift (versions VCP)
- Plan de travail en acier inox AISI 304
- Dôme vitré en aluminium anodisé
- Base en acier traité sur pieds réglables
- Cuve en aluminium avec isolation par mousse de polyuréthane injectée
- Plan d'exposition en acier inox AISI 304
- Dégivrage vitrines par résistance (air forcé en option)
- Réfrigération à froid ventilé avec soupape thermostatique / statique à tube capillaire
- Prise 230V 16 A Schuko
- Moteurs internes
- Tablettes intermédiaires sur demande
- Fermeture arrière en plexiglas ou rideau de nuit sur demande (en option)
- Tableau électrique à thermostat digital et dégivrage automatique
- Réserve sous le comptoir avec portes et réfrigération à froid descendant
- Polo à froid statique : élimination de l'eau de condensation par évaporation.
- Polo à froid ventilé : récupération de l'eau de condensation au moyen d'une cuve amovible ou via le branchement à une conduite d'évacuation.
- Conditions de fonctionnement classe 3 (25°C et 60% H.R.), Température minimum de service M1 (+5°/-1°C) UNI EN 441-6.3.2.

MERKMALE POLO 3 UMLUFT / STATISCH

- Glasscheiben für lineare Module konvex, für Eckmodule gerundet, getempert und mit Hydro-Lift-Kolben zum Hochklappen (Versionen VCP)
- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304
- Aufbau aus eloxiertem Aluminium
- Unterbau aus vergütetem Stahl mit verstellbaren Füßen
- Aluminiumwanne mit PUR-Spritzschäumisolierung
- Präsentationsfläche aus Edelstahl AISI 304
- Antibeschlag-Scheibenheizung mit Widerstand (Optional Zwangsbelüftung)
- Umluftkühlung mit Thermostatventil / statische Kühlung mit Kapillarrohr
- 230V 16A Schutzkontaktsteckdose
- Eingebaute Motoren
- Zusätzliche Ablagen auf Anfrage
- Rückseite mit Plexiglasscheiben oder Nachttrollo (Optional)
- Bedienpaneel mit Digital-Thermostat und automatischer Abtauerung
- Unterbauzelle mit Türen und Fallkühlung
- Polo statisch: Kondenswasserentsorgung durch Verdampfung
- Polo Umluft: Ausziehbarer Kondenswasser-Sammelwanne oder Anschluss an eine Abflussleitung
- Funktionsbedingungen Klasse 3 (25°C und 60% relative Luftfeuchtigkeit), Mindest-Betriebstemperatur M1 (+5°/-1°C) EN 441-6.3.2.

COLORE SPALLA

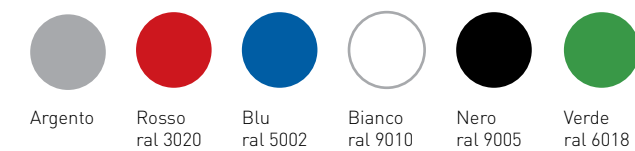
SIDE PANEL COLOUR
COLORIS JOUE
FARBE FÜR SEITENTEILE



Argento

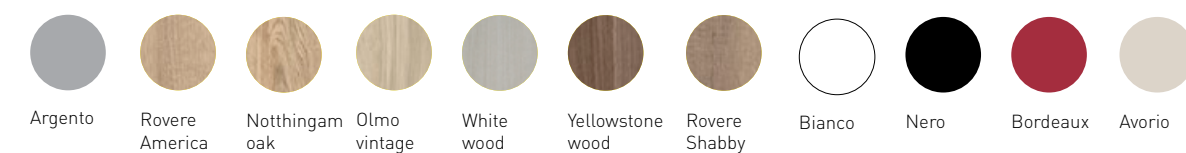
FASCIA FRONTALE SUPERIORE

TOP FRONT FASCIA
BANDEAU FRONTAL SUPÉRIEUR
OBERE FRONTLEISTE



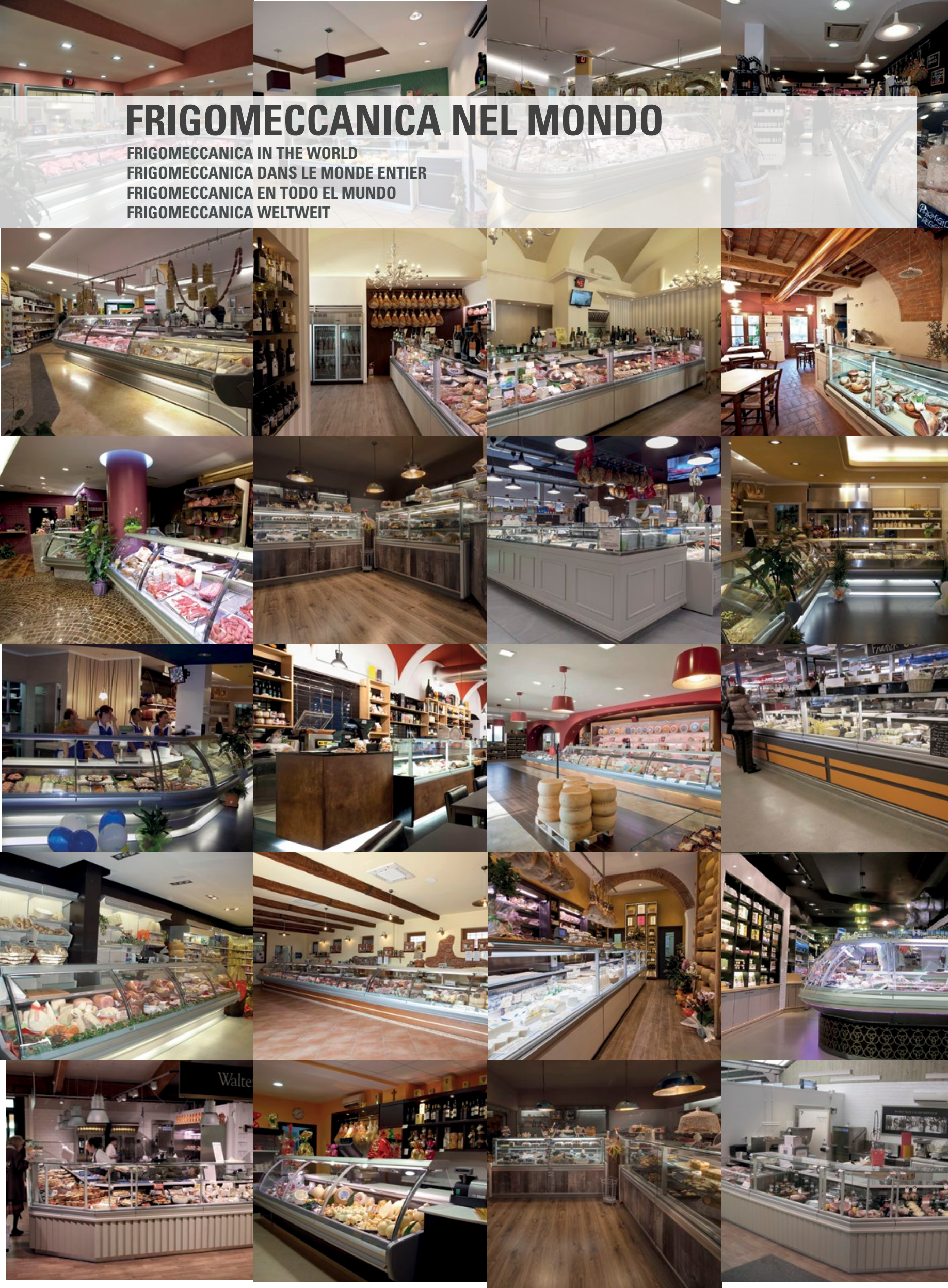
FASCIA FRONTALE INFERIORE

BOTTOM FRONT FASCIA
BANDEAU FRONTAL INFÉRIEUR
UNTERE FRONTLEISTE



FRIGOMECCANICA NEL MONDO

FRIGOMECCANICA IN THE WORLD
FRIGOMECCANICA DANS LE MONDE ENTIER
FRIGOMECCANICA EN TODO EL MUNDO
FRIGOMECCANICA WELTWEIT



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 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