



prima

frigomeccanica



prima

Gelateria Pasticceria > Ice Cream and Confectionery
Glaces pâtisserie > Eiscafés - Konditoreien > Heladería y pastelería

prima



Prima Bianco RAL 9003
Prima in White RAL 9003
Prima Blanc RAL 9003
Prima weiß RAL 9003
Prima Blanco RAL 9003

Prima è la vetrina professionale per gelateria e pasticceria con prestazioni eccellenti: potente e versatile per soddisfare ogni esigenza di lay-out e del lavoro quotidiano.

Prima is the first professional display cabinet for ice-creams and confectionery that delivers excellent performance: powerful and versatile to meet all needs in terms of layout and daily operations.

Prima est une vitrine professionnelle à glace et pâtisserie aux prestations excellentes : puissante, polyvalente et parfaitement adaptée aux exigences de présentation et du travail quotidien.

Prima ist eine professionelle Vitrine für Eiscafés und Konditoreien/Konfiserien, die mit Qualität und Spitzenleistungen überzeugt - leistungsstark und vielseitig, die ideale Lösung.

Prima es el mostrador vitrina profesional para heladería y pastelería con prestaciones excelentes: potente y versátil para satisfacer cualquier exigencia de diagramación y de trabajo cotidiano.



Tenda avvolgibile magnetica di serie.
Magnetic blind as standard.
Rideau roulant magnétique de série
Energiesparrollo mit Magnetkontakt
Cortina enrollable magnética incluida



Possibilità di inserimento vaschette da 165 mm o da 250 mm. e porta gusti illuminato di serie.
Can take tubs of 165 mm or 250 mm., fitted with illuminated flavour card holder as standard.
Possibilité d'insérer des bacs de 165 mm ou de 250 mm. Porte-étiquettes parfums éclairé de série.
Für Schalen 165 oder 250 mm, serienmäßig mit beleuchteter Eissortenauszeichnung.
Posibilidad de colocar cubetas de 165 ó 250 mm y soporte iluminado para carteles sabores incluido.

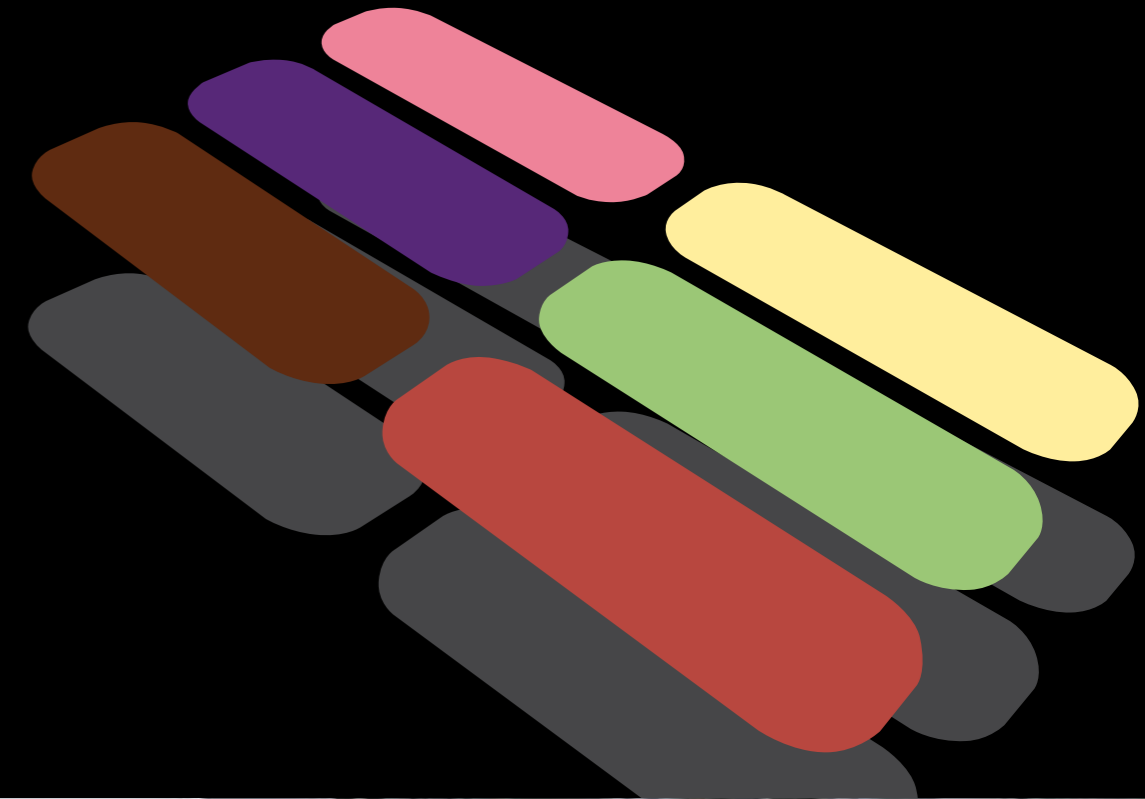
Struttura esterna ed interna in acciaio inox con traverse blocca vaschette e vano riserva sotto il piano espositivo.

External and internal structure in stainless steel with tub retainer cross-strips and backup storage underneath display level.

Structure externe et interne en acier inox avec barrettes de séparation des bacs et compartiment de réserve sous le plan d'exposition.

Oberfläche außen und innen Edelstahl mit Schalenhalterungen und Vorratsabteil unter der Präsentationsfläche.

Estructura externa e interna en acero inoxidable con travesaños de retención cubetas y alojamiento para reserva helado bajo la superficie expositora.





prima



Prima è disponibile in vari colori.
Fianco in tinta unica o con inserto inox.

Prima is available in a variety of colours.
Side panel plain or with stainless steel insert.

Prima existe en plusieurs coloris.
Panneau latéral en teinte unie ou avec
insertion inox.

Prima ist in diversen Farben lieferbar.
Seitenwände einfarbig oder mit
Edelstahleinsatz (Option).

Prima puede elegirse en varios colores.
Panel lateral de color liso o con aplicación
de acero inoxidable



Blu perlato RAL 5026
 Pearl Blue RAL 5026
 Bleu perle RAL 5026
 Perlblau RAL 5026
 Azul perlado RAL 5026



Rosso perlato RAL 3032
 Pearl Red RAL 3032
 Rouge perle RAL 3032
 Perlot RAL 3032
 Rojo perlado RAL 3032



Grigio perlato RAL 9022
 Pearl Grey RAL 9022
 Gris perle RAL 9022
 Perlgrau RAL 9022
 Gris perlado RAL 9022



A richiesta: colori, grafiche personalizzate ed illuminazione frontale.
 To order: custom graphics and colours and front lighting.
 Sur demande: couleurs, graphiques personnalisés et éclairage frontal.
 Auf Anfrage: andere Farben, personalisierte Dekors und Frontbeleuchtung.
 Bajo pedido: colores y gráficos personalizados, iluminación frontal.



Lemon ice



Palm beach



Pink cream

Gelateria Pasticceria > Ice Cream and Confectionery
Glaces pâtisserie > Eiscafé - Konditoreien > Heladería y pastelería

prima



Vetrina gelateria/pasticceria con angoli 30°.
Di facile inserimento in ogni tipo di arredamento.

Ice-cream/confectionery display cabinet with 30° angles.
Fits attractively into any design scheme.

Vitrine à glace/pâtisserie avec angles 30°.
S'adapte à toutes les décorations intérieures.

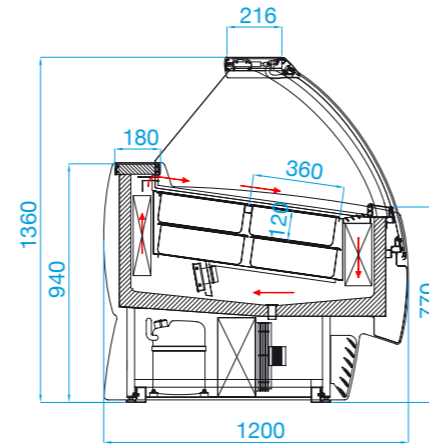
Vitrine für Eiscafé/Konditoreien (30°-Winkel).
Passt zu jedem Einrichtungsstil.

Mostrador vitrina heladería/pastelería
con módulos rinconeros de 30°.
Se adapta fácilmente a todo tipo de decoración.





	Vaschette Tubs	Aliment. elettrica Electricity supply	Potenza U.C.HP C.U. power HP	Potenza assorbita WATT a regime Power absorption in WATT during normal operation	Potenza assorbita WATT a sbrinamento Power absorption in WATT during defrosting	Resa W -30°C +45°C Efficiency W -30°C +45°C	Tipo compressore Compressor type	Tipo di gas Gas type
Motore Interno Internal motor	12	230/1/50	1,5 HP	1488	1860	1013	ERMETICO/MONOFASE	R404A
	16	400/3/50	1,5 HP	1560	1950	1360	SEMIERMETICO/TRIFASE	
	18	400/3/50	2 HP	1980	2290	1700	SEMIERMETICO/TRIFASE	
	20	400/3/50	2 HP	1980	2290	1700	SEMIERMETICO/TRIFASE	
	24	400/3/50	2,5 HP	2282	2853	2160	SEMIERMETICO/TRIFASE	
	12+12	230/1/50	1,5+1,5 HP	2976	3720	1013+1013	ERMETICO/MONOFASE	
	A.E. 30°	230/1/50	1,5 HP	1488	1860	1013	ERMETICO/MONOFASE	
	A.I. 30°	230/1/50	1,5 HP	1488	1860	1013	ERMETICO/MONOFASE	



Classe climatica 4+ (35°/70% U.R.) **Tipo di sbrinamento**
Temperatura prodotto -12°/-18° C **a inversione di ciclo**

vaschette > tubs - It.5/7 360 x 165 mm

12+12 **24**

20 **18**

16 **12**

ANGOLO INTERNO 30° **ANGOLO ESTERNO 30°**

vaschette > tubs - It.5/10/12 360 x 250 mm

8+8 **16**

12 **12**

10 **8**

ANGOLO INTERNO 30° **ANGOLO ESTERNO 30°**

I

Modelli disponibili:
 12,16,18,20,24,12+12 vaschette,
 angoli interni ed esterni di 30°.
 Tutti i moduli sono canalizzabili.

Possibilità di canalizzazione con
 vetrine pasticceria, praliniera, calde
 o neutre della stessa serie.

Vetro anteriore pirolitico apribile
 verso l'alto mediante pistoni
 hydro-lift e con sistema di
 riscaldamento antiappannante
 regolabile in base all'ambiente per
 l'ottimizzazione dei consumi.

Spazio per le vaschette di riserva
 sotto il piano espositivo.

Piano espositivo inclinato
 per un'eccellente visibilità del
 prodotto anche a distanza.

Unità condensatrice interna
 o remota con compressori
 semiermetici trifase e
 condensazione ad aria o mista
 aria/acqua.
 (Compressori ermetici monofase
 sulla 12 vaschette e sugli angoli).

Impianto refrigerante ventilato con
 doppio evaporatore per uniformare
 le temperature
 in vasca; gli evaporatori sono
 verniciati in cataforese contro la
 corrosione degli acidi del gelato
 e le correnti galvaniche.

Sbrinamento ad inversione di ciclo
 che avviene in tempi molto rapidi
 riducendo al minimo le variazioni
 di temperatura del gelato, anche in
 severe condizioni ambientali.

Centralina elettronica digitale
 posizionata in alto sulla vetrina
 per un immediato controllo delle
 temperature.

Classe climatica 4+ (35°/70% U.R.)*

Chiusura posteriore con tenda
 avvolgibile sui moduli lineari,
 plexiglass sugli angoli.

Portagusti illuminato di serie.

Traversini inox blocca vaschette
 di serie con passo variabile.

Possibilità di inserimento in tutte le
 linee d'arredo Frigomeccanica

GB

Models available: 12,16,18, 20,
 24,12+12 tubs, internal and external
 30° curves.
 All models are designed for
 installation in-line with other units.

Can be installed in-line with
 confectionery, chocolate, heated
 and ambient cabinets in the same
 series.

Pyrolytic front glass opening
 upwards by means of hydro-lift
 pistons, complete with demister
 heating system adjustable to
 environmental conditions to
 optimise energy consumption.

Room for spare tubs underneath
 display surface.

Inclined display surface for excellent
 product visibility, even at a distance.

Internal or remote condenser unit
 with semi-hermetic three-phase
 compressors and air or combined
 air/water condensation.
 (Single-phase hermetic compressors
 on 12-tub and corner units).

Fan-assisted refrigeration
 system with twin evaporators for
 uniform storage compartment
 temperatures; evaporators have
 cataphoresis surface finish for
 protection against the acids in
 the ice-cream and stray electrical
 currents.

Reverse cycle defrosting,
 which is extremely quick and
 minimises variations in ice-cream
 temperature, even in severe
 environmental conditions.

Digital electronic control unit on
 the top of the display cabinet
 for instantaneous checking of
 temperatures.

Climate class 4+ (35°/70% R.H.)*

Backs enclosed by blinds on
 straight modules, Plexiglas on
 corner units.

Illuminated flavour card holder as
 standard.

Stainless steel tub retainer strips as
 standard, with variable spacing.

Can be incorporated in all
 Frigomeccanica furnishing lines

F

Modèles disponibles: 12, 16, 18, 20,
 24, 12+12 bacs, angles internes et
 externes de 30°.
 Tous les modules sont
 canalisables.

Canalisation possible avec vitrines
 à pâtisserie, à pralines, chaudes
 ou à température ambiante de la
 même série.

Vitre antérieure enduit pyrolytique
 relevable à pistons hydro-lift et
 chauffage anti-buée réglable
 pour optimiser la consommation
 d'énergie.

Compartment de réserve sous le
 plan d'exposition.

Plan d'exposition incliné pour une
 excellente visibilité du produit,
 même de loin.

Unité de condensation interne ou
 à distance avec compresseurs
 semi-hermétiques triphasés et
 condensation à air ou mixte air/eau.
 (Compresseurs hermétiques
 monophasés sur les 12 bacs et sur
 les angles).

Froid ventilé avec double
 évaporateur pour uniformiser
 les températures dans le bac ;
 les évaporateurs sont traités par
 cataphorèse contre la corrosion
 des acides de la crème glacée et
 les courants galvaniques.

Dégivrage ultrarapide par inversion
 de cycle qui réduit au minimum
 les variations de température de
 la crème glacée, même dans des
 conditions ambiantes rigoureuses.

Tableau de bord digital
 électronique positionné en haut de
 la vitrine pour un contrôle immédiat
 des températures.

Classe climatique 4+ (35°/70% H.R.)*

Fermeture postérieure avec rideau
 roulant sur les modules linéaires,
 plexiglas sur les angles.

Porte-étiquettes parfums éclairé
 de série.

Barrettes inox de séparation bacs
 de série à pas variable.

S'adapte à toutes les lignes
 Frigomeccanica.

D

Lieferbare Modelle:
 12,16,18,20,24,12+12 Schalen,
 Innenwinkel und Außenwinkel 30°.
 Alle Module sind kanalisierbar.

Kanalierbar mit Vitrinentheken
 derselben Serie für
 Konditoreiwaren, Pralinen,
 beheizt oder unbeheizt mit
 Umgebungstemperatur.

Pyrolytisch beschichtete
 Frontverglasung, nach oben
 aufklappbar mit
 Hydro-Lift-Kolben, mit auf
 die Umgebungstemperatur
 einstellbarer Antibeslag-
 Scheibenheizung
 zur die Optimierung des
 Stromverbrauchs.

Bevorräumungsmöglichkeit unter der
 Präsentationsfläche.

Geeignete Präsentationsebene
 für eine optimale
 Produktpräsentation auch aus
 größerer Entfernung.

Interner oder externer Kondensator
 mit semihermetischen Drehstrom-
 Kompressoren und Luft- oder Luft-/
 Wasser-Kondensation.
 (Hermetische Einphasen-
 Wechselstrom-Kompressoren für
 Vitrinen mit 12er-Bestückung und
 Eckvitrinen).

Umluftkühlung mit doppeltem
 Verdampfer für gleichmäßige
 Temperaturverteilung
 in den Schalen; Kataphorese-
 Beschichtung der Verdampfer
 gegen Korrosion durch die Säuren
 des Speiseeises
 und die galvanischen Ströme.

Desescarche con inversión de ciclo
 en lapsos muy breves para reducir
 al máximo las variaciones de
 temperatura del helado, incluso en
 condiciones ambientales difíciles.

Extrасhnelles Abtauen
 mit Zyklusumkehrung,
 daher ohne wesentliche
 Temperaturschwankungen
 des Speiseeises, auch unter
 extremen Betriebsbedingungen.

Elektronische Temperaturregelung
 mit Digitalanzeige, für einfache
 Temperaturkontrolle an der Vitrine
 oben positioniert.

Klimaklasse 4+ (35°/70% RF)*

Rückseite der geraden Module mit
 Rollo, geschwungene Module mit
 Plexiglasscheiben.

Serienmäßig mit beleuchteter
 Eissortenauszeichnung.
 Verstellbare Eisschalenhalterungen
 aus Edelstahl.

Zu Kombinieren mit allen
 Frigomeccanica-Ausstattungslineen

ES

Modelos disponibles: 12, 16, 18,
 20, 24, 12+12 cubetas, módulos
 rinconeros de 30° internos y
 externos.
 Todos los módulos son combinables.

Posibilidad de combinación con
 mostradores para pastelería,
 bombonera, calientes o neutros
 de la misma serie.

Cristal delantero pirólítico, con
 apertura hacia arriba mediante
 pistones Hidro Lift y con sistema de
 calentamiento antiempañamiento
 ajustable en base al ambiente para
 optimizar los consumos.

Espacio para las cubetas de reserva
 bajo la superficie expositora.

Superficie expositora inclinada
 para una excelente visibilidad del
 producto, incluso a distancia.

Condensador incorporado
 o remoto, con compresores
 semiherméticos trifásicos y
 condensación por aire o mixta
 (aire/agua).
 (Compressores herméticos
 monofásicos en el mostrador de 12
 cubetas y en los rinconeros).

Instalación refrigerante ventilada
 con evaporador doble para
 uniformar las temperaturas en la
 cubeta; los evaporadores están
 barnizados en cataforese para
 evitar la corrosión de los ácidos del
 helado y las corrientes galvanicas.

Desescarche con inversión de ciclo
 en lapsos muy breves para reducir
 al máximo las variaciones de
 temperatura del helado, incluso en
 condiciones ambientales difíciles.

Centralita electrónica digital
 colocada en la parte superior del
 mostrador para un fácil control de
 la temperatura.

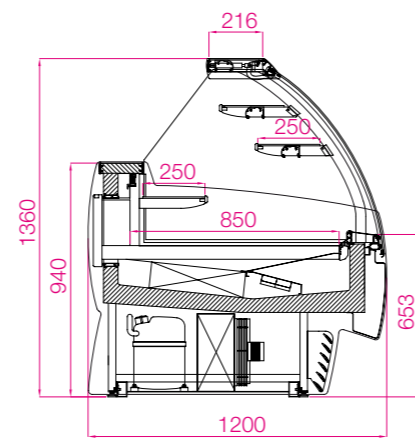
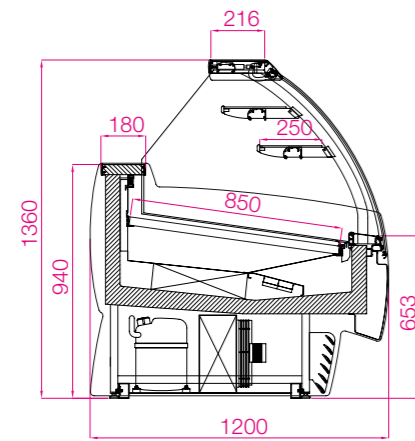
Clase climática 4+ (35°/70% H.R.)*

Cierre posterior con cortina
 enrollable en los módulos lineales,
 plexiglas en los rinconeros.

Soportes iluminados para carteles
 sabores incluido.

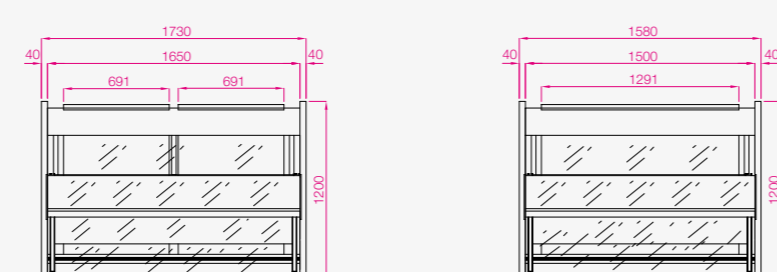
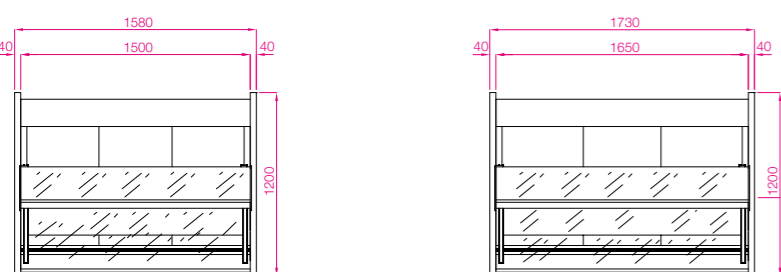
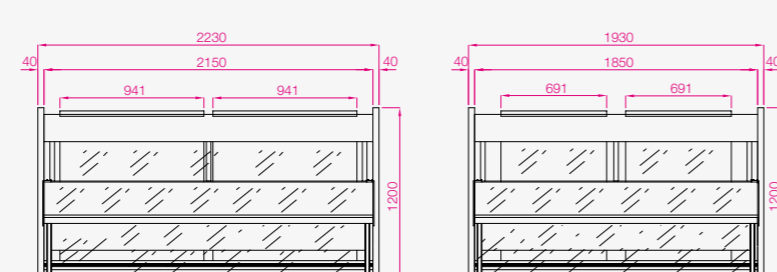
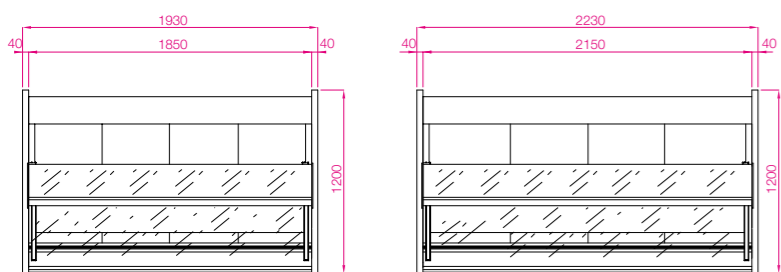
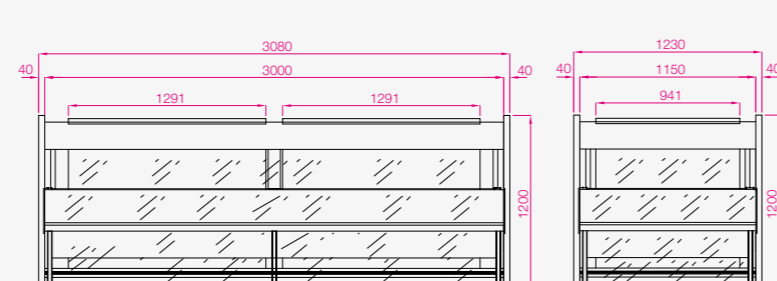
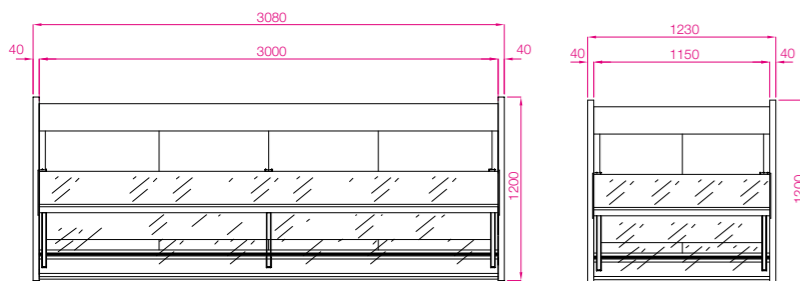
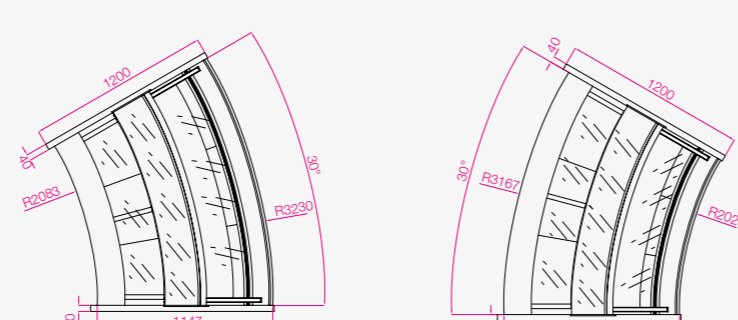
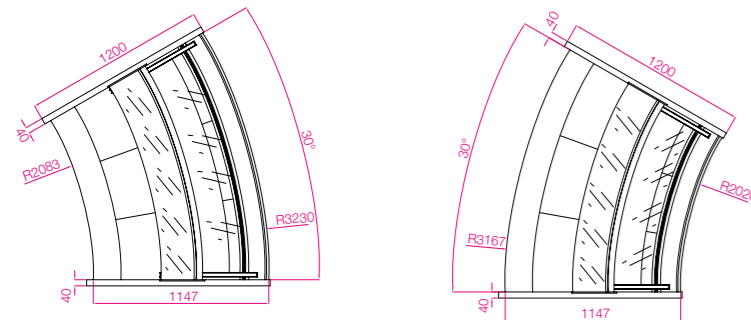
Travesaños de retención cubetas
 acero inoxidable con paso variable
 incluidos.

Posibilidad de colocar en
 todas las líneas de decoración
 Frigomeccanica



PRIMA PIANO INCLINATO > PRIMA WITH INCLINED SURFACE

PRIMA CON CASSETTONI > PRIMA WITH PULL-OUT DISPLAY SHELVES



Modello Model	Aliment. elettrica Electricity supply	Potenza U.C.HP C.U. power HP	Potenza assorbita WATT Power absorption in WATT during normal operation	Tipo compressore Compressor type	Resa W -10°C +45°C Efficiency W -10°C +45°C	Tipo di gas Gas type
L 115	230/1/50	3/8 HP	822	ERMETICO/MONOFASE	746	R404A
L 150		1/2 HP	1002		1021	
L 165		1/2 HP	1052		1021	
L 185		1/2M HP	1261		1198	
L 215		3/4 HP	1437		1417	
L 300		3/4M HP	1690		1770	
A.E. 30°		3/8 HP	822		746	
A.I. 30°		3/8 HP	822		746	

Motore interno
Internal motor

**Classe climatica 4 (30°/55% U.R.)
 Temperatura prodotto 0°/+5° C**

I Moduli disponibili: cm.115,cm.150, cm.165,cm.185,cm.215,cm.300, angoli interni ed esterni di 30° con piano espositivo inclinato o a cassettoni.
 Temperature: refrigerata TN, refrigerata per pralineria, neutra, calda con bagnomaria o a secco.
 Vetro anteriore piroolitico apribile verso l'alto mediante pistoni idro-lift e con sistema di riscaldamento antiappannante regolabile in base all'ambiente per l'ottimizzazione dei consumi.
 Centralina elettronica digitale posizionata in alto sulla vetrina per un immediato controllo delle temperature.
 Impianto refrigerante ventilato con possibilità di regolazione del flusso d'aria per un'ottimale tasso di umidità sul piano espositivo.
 Sbrinatorio automatico a fermata.
 Unità condensatrici ermetiche monofase interne o esterne a distanza.
 Possibilità di canalizzazione con vetrine gelateria della stessa serie.
 Chiusura posteriore con tenda avvolgibile sui moduli lineari, plexiglass sugli angoli.
 Classe climatica 4 (30°/55% U.R.).

GB Modules available: 115 cm, 150 cm, 165 cm, 185 cm, 215 cm, 300 cm, external and internal 30° curve units with inclined display surface or chest.
 Temperature: TN refrigerated, refrigerated for chocolate, ambient, bain-marie or dry heated.
 Pyrolytic front glass opening upwards by means of hydro-lift pistons, complete with demister heating system adjustable to environmental conditions to optimise energy consumption.
 Digital electronic control unit on the top of the display cabinet for instantaneous checking of temperatures.
 Fan-assisted refrigeration system with air flow adjustment for optimal humidity level on display surface.
 Defrosting system with automatic on-off function.
 Internal or external remote single-phase hermetic condenser units.
 Can be connected in line with ice-cream display cabinets in the same series.
 Backs enclosed by blinds on straight modules, Plexiglas on corner units.
 Climate class 4 (30°/55% R.H.).

F Moduli disponibles: 115 cm, 150 cm, 165 cm, 185 cm, 215 cm, 300 cm, angles internes et externes de 30° avec plan d'exposition incliné ou avec tiroirs.
 Températures: réfrigérée TN, réfrigérée pour pralines, ambiante, chaude avec bain-marie ou à sec.
 Vitre antérieur enduit pyrolytique relevable à pistons hydro-lift et chauffage anti-buée réglable pour optimiser la consommation d'énergie.
 Tableau de bord digital électronique positionné en haut de la vitrine pour un contrôle immédiat des températures.
 Froid ventilé avec réglage du débit d'air pour garantir un taux d'humidité optimal sur le plan d'exposition.
 Dégivrage automatique.
 Unités de condensation hermétiques monophasées internes ou externes à distance.
 Canalisation possible avec vitrines à glace de la même série.
 Fermeture postérieure avec rideau roulant sur les modules linéaires, plexiglas sur les angles.
 Classe climatique 4 (30°/55% H.R.).

D Lieferbare Modelle: 115 cm, 150 cm, 165 cm, 185 cm, 215 cm, 300 cm, Innen- und Außenwinkel 30° mit geneigter Präsentationsebene oder Auszug.
 Temperaturen: gekühlt, unbeheizt, beheizt oder beheizt mit Wasserbad.
 Pyrolytisch beschichtete Frontverglasung, nach oben aufklappbar mit Hydro-Lift-Kolben, mit auf die Umgebungstemperatur einstellbarer Antibeslag-Scheibenheizung für die Optimierung des Stromverbrauchs.
 An der Vitrine oben positionierte, elektronische Temperaturregelung mit digitaler Anzeige für schnelle Temperaturkontrolle. Umluftkühlung mit regelbarem Luftstrom für optimale Luftfeuchtigkeit auf der Ausstellungsfläche.
 Automatisches Abtauen.
 Hermetische Einphasen-Wechselstrom-Kondensatoren, eingebaut oder extern.
 Kanalisation mit Speiseeis-Vitrinentheken derselben Serie möglich.
 Rückseite der geraden Module rollend auf den Modulen mit Plexiglasscheiben.
 Klimaklasse 4 (30°/55% RF).

ES Módulos disponibles: 115, 150, 165, 185, 215 y 300 cm, módulos rinconeros de 30° internos y externos con superficie expositora inclinada o con cajones.
 Temperaturas: refrigerada T.N., refrigerada para bombonería, neutra, calor húmedo y seco.
 Cristal delantero piroolitico, con apertura hacia arriba mediante pistones Hidro Lift y con sistema de calentamiento antiempañamiento ajustable en base al ambiente para optimizar los consumos.
 Centralita electrónica digital colocada en la parte superior del mostrador para un fácil control de la temperatura.
 Instalación refrigerante ventilada con regulador del flujo de aire para mantener un óptimo nivel de humedad en la superficie expositora.
 Desescarche automático mediante parada.
 Condensadores herméticos monofásicos, incorporados o remotos.
 Posibilidad de combinación con mostradores para heladería de la misma serie.
 Cierre posterior con cortina enrollable en los módulos lineales, plexiglas en los rinconeros.
 Clase climática 4 (30°/55% H.R.).



OPTIONAL

- | | | | | |
|---|---|---|---|---|
| <p>I</p> <p>Vetrina Gelateria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavaporzionatore - Ruote girevoli - Vassoi inox - Kit targhette 40 gusti retro illuminabili - Vaschette da 5 lt. (360x165x120h o 360x250x80h mm.) - Grafica personalizzata | <p>EN</p> <p>Ice-Cream Display Cabinet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Scoop-washer - Castor wheels - Stainless steel trays - 40 flavour card set with backlighting fitting - 5 litre tubs (360x165x120h or 360x250x80h mm.) - Customised graphics | <p>F</p> <p>Vitrine à Glace</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rince-cuillère à glace - Roulettes pivotantes - Plateaux inox - Kit étiquettes 40 parfums rétro-éclairables - Bacs de 5 l (360x165x120h ou 360x250x80h mm) - Graphique personnalisé | <p>D</p> <p>Speiseeisvitrine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Portioniererdusche (Standard) - Lenkrollen - Edeltahlschalen - Eissortenschilder (40 St.), von unten beleuchtet - 5l-Schalen (360x165x120h oder 360x250x80h mm.) - personalisiertes Dekor | <p>ES</p> <p>Mostrador Heladería</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cubeta lavado porcionador - Ruedas pivotantes - Bandejas acero inoxidable - Juego carteles 40 sabores retroiluminados - Cubetas de 5l (360x165x120h ó 360x250x80h mm) - Gráfico personalizado |
| <p>Vetrina Pasticceria</p> <ul style="list-style-type: none"> - Illuminazione mensole con led ad alta luminosità - Illuminazione con led ad alta luminosità - Portacarta - Ruote girevoli - Piani caldi bagnomaria e a secco - Mensole riscaldate con termostato | <p>Confectionery Display Cabinet</p> <ul style="list-style-type: none"> - Extra-bright LED shelf lighting - Extra-bright LED lighting - Paper dispenser - Castor wheels - Bain-marie and dry heated surfaces - Heated shelves with thermostat | <p>Vitrine à Pâtisserie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eclairage étagères à LED haute luminosité - Eclairage à LED haute luminosité - Porte-serviettes - Roulettes pivotantes - Chauffage plateaux bain-marie et à sec - Chauffage étagères avec commande par thermostat | <p>Theke für Konditoreiwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beleuchtung der Ablageflächen mit extrahellen LEDs - Beleuchtung mit extrahellen LEDs - Serviettenhalter - Lenkrollen - Warmflächen mit Wasserbad und trocken - Beheizte Ablagen mit Thermostat | <p>Mostrador Pastelería</p> <ul style="list-style-type: none"> - Iluminación estantes con LEDs de alta luminosidad - Iluminación con LEDs de alta luminosidad - Porta papel - Ruedas pivotantes - Estantes calor húmedo y calor seco - Estantes calientes con termostato |



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 modifications on any products shown in this catalogue at any time and without prior notice.

Frigomeccanica se réserve le droit d'apporter toute modification aux produits illustrés dans ce catalogue à tout moment et sans obligation de préavis.

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

Frigomeccanica se reserva el derecho de aportar modificaciones a los productos ilustrados en este catálogo en cualquier momento sin la obligación de preaviso.

Frigomeccanica

via del Progresso, 10
64023 Mosciano S. Angelo (TE)
Tel. 085 80793
Fax 085 8071464

www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com