

friulinox

ARMADI
Gastronomia

ARMADI

■ GASTRONOMIA

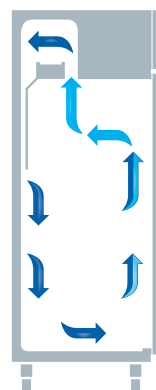
NULLA SI CREA E NULLA SI DISTRUGGE, MA TUTTO SI CONSERVA
Il buon risultato in un piatto passa attraverso una perfetta conservazione.

Fine ultimo della ristorazione, la qualità degli alimenti è infatti garantita non solo dall'eccellenza della materia prima, ma anche da una corretta conservazione che mantenga inalterate le proprietà organolettiche e garantisca freschezza, ottimo sapore ed un buon profumo.

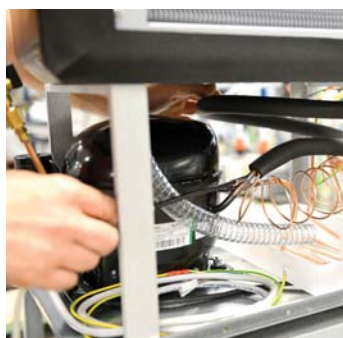
I fattori fondamentali che incidono sulle procedure di conservazione sono essenzialmente:

- L'uniformità di temperatura: Friulinox è particolarmente attenta al flusso di circolazione del freddo che, per garantire uniformità di temperatura all'interno del vano refrigerato, deve essere canalizzato in modo corretto.
- La presenza di temperature dedicate: Friulinox ha progettato un'ampia gamma di apparecchiature che offrono soluzioni diverse in base a ciò che dovrà essere conservato, di modo che ogni alimento venga trattato nel modo più consono. Ogni cibo deve infatti rispettare delle temperature di conservazione specifiche che impediscano la proliferazione dei batteri che non solo ne alterano il gusto, ma possono anche essere molto nocivi per la salute.

A seconda che si tratti di carni, pesce, vegetali, gelati o altri alimenti, è quindi necessario scegliere l'apparecchiatura giusta che ne assicuri la corretta conservazione.



Schema ventilazione indiretta



La tecnologia sostenibile

Friulinox è garanzia anche per l'ambiente, grazie all'adozione di soluzioni costruttive tali da garantire l'eco-sostenibilità dei prodotti:

Gli isolanti sono privi di CFC con un espandente ad acqua.

Elevati spessori di isolamento riducono la dispersione del freddo, così da permettere l'utilizzo di compressori con cilindrata inferiori ottenendo un risparmio in termini di consumo e minore rumorosità.

Il 98% dei materiali delle apparecchiature è riciclabile.

Molte delle apparecchiature possono essere richieste a gas propano R290, un accorgimento che consente un sostanziale abbattimento delle emissioni (GWP) dovute al refrigerante.

Il GWP (Global Warming Impact Potential) quantifica l'effetto serra dei vari gas. Paragonando le due tipologie di gas si evince che l'utilizzo di R290 ha un impatto sull'effetto serra fino a 2600 volte inferiore rispetto al gas R404.

A testimonianza dell'impegno verso l'ambiente, Friulinox è membro del CECED Italia (Associazione Nazionale Produttori di Apparecchi Domestici e Professionali) e in particolare del gruppo di lavoro che ha elaborato il protocollo di prova con l'obiettivo di migliorare l'efficienza energetica dei prodotti professionali. Sulla base delle rilevazioni, Friulinox ha ottenuto la classe di merito fino a livello 8.

EVOLUTION 1



L'esperienza

45 anni di esperienza nel campo della refrigerazione fanno di Friulinox l'interlocutore in grado di trovare la giusta soluzione a tutte queste necessità, grazie allo sviluppo di un' **ampia gamma** di attrezzature destinate ad un uso specifico in ogni settore.

Una gamma vasta che garantisce ad ogni cliente la giusta soluzione.

ROLL IN



ARMADI - ROLL IN

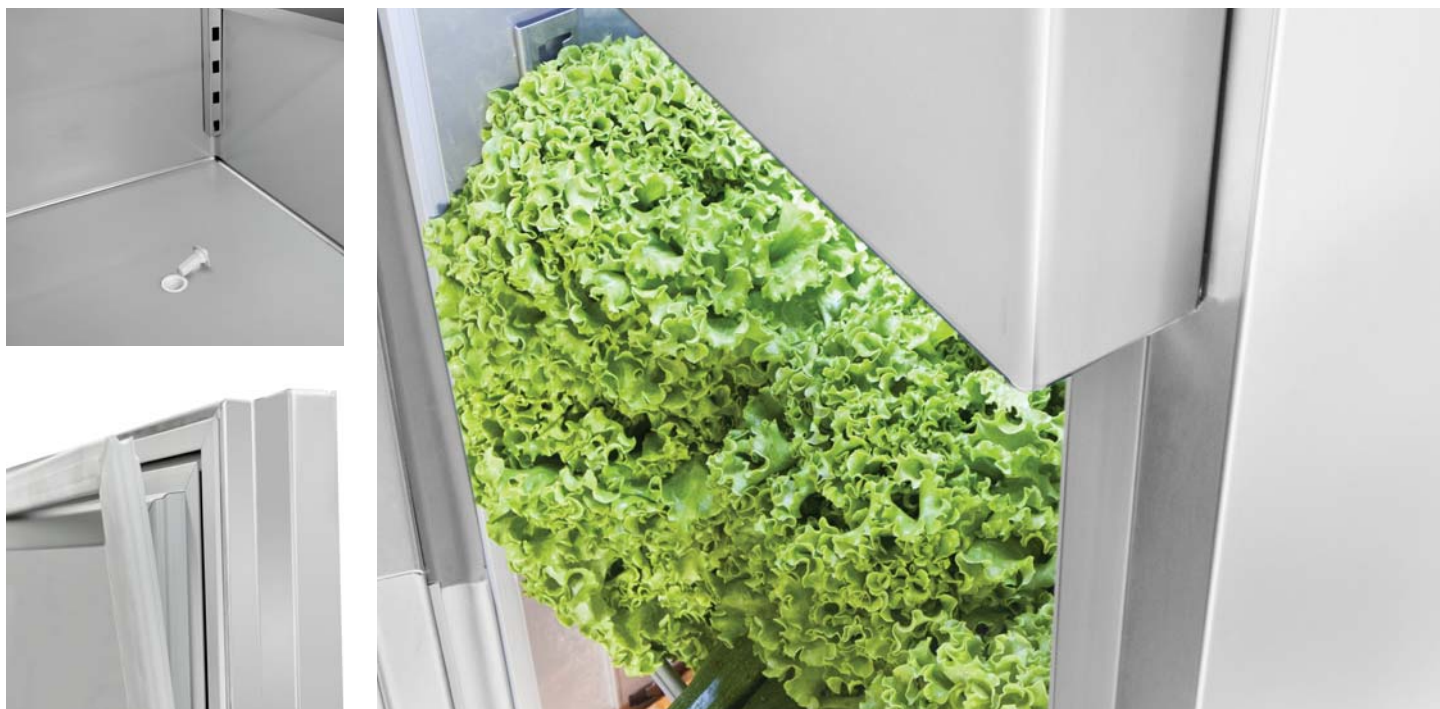
L'EVOLUZIONE del freddo visto adesso:

La linea di Armadi Refrigerati e Conservatori EVO1 sono il frutto della continua ricerca tecnologica e della lunga esperienza nella grande refrigerazione. Avere come dotazione standard valvola di compensazione, cruscotto apribile per raggiungere facilmente il motore ed il condensatore, evaporatore verniciato in cataforesi, filtro condensatore, garantisce la massima funzionalità ed ergonomia d'uso. **La gamma PRESTIGE inoltre è costruita con fianchi stampati per l'alloggiamento di griglie GN 2/1.**

Ideali per grandi mense e per ristoranti che ospitano banchetti numerosi, i Roll In velocizzano il servizio e riducono drasticamente i tempi della distribuzione delle pietanze.

Fornibili anche smontati per facilitarne il trasporto, sono disponibili con due diverse larghezze (880 o 1760 mm), con porte cieche o a vetri su un solo lato, oppure su entrambi i lati (Pass-through) adatti all'introduzione di carrelli per teglie GN 2/1, GN 1/1, EN 1 (40x60 cm) ed EN 2 (60x80 cm).

EVOLUTION 2



Le performance sotto controllo

Fondo stampato e piletta di scarico di serie nella versione Ittico garantiscono la massima igiene. Maniglioni a sviluppo totale sulla porta, per consentire una presa sicura, facile e leggera. Porte autochiudenti reversibili con fermo a 95°C per garantire la miglior ergonomia in fase di carico.

Il controllo è dotato di display alfanumerico in 5 lingue con menù personalizzabili dall'utente.

È possibile la regolazione dell'umidità per una conservazione ottimale degli alimenti.

La linea EVO2+ dispone di un controllo HACCP per la registrazione degli allarmi che possono essere anche scaricati in un sistema di monitoraggio centralizzato via computer.

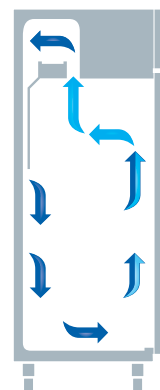
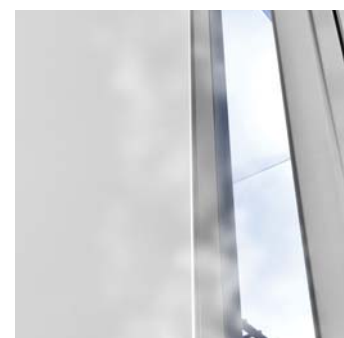
La funzione di sbrinamento intelligente si adegua automaticamente alle condizioni d'uso riducendo i tempi e le frequenze di sbrinamento con conseguente notevole risparmio energetico.

Il controllo di funzionamento con sistema di autodiagnosi e monitoraggio funzioni, previene le perdite d'efficienza dell'impianto frigo ed informa dell'anomalia con un messaggio sul display.

ENERGY SAVING



- **Costruzione monoscocca**
- **Alti spessori di isolamento (83 mm)**
- **Motori inverter ad alta resa**
- **Cicli di sbrinamento intelligenti**



Schema ventilazione indiretta

Stop ai consumi

Da sempre Friulinox è attenta ai consumi energetici ed ha messo a punto la Serie di armadi ENERGY SAVING approvati dall'Ente CECED per L'Italia e all'avanguardia in fatto di soluzioni tecnologiche per contenere i consumi d'energia elettrica nella refrigerazione professionale.

Oltre ai materiali a basso impatto ecologico, ridotto grazie all'utilizzo di isolanti ecologici che hanno un impatto nullo sulla fascia d'ozono ed effetto serra, gli armadi ENERGY SAVING permettono una riduzione dei consumi fino al 47 % in meno rispetto agli armadi comunemente proposti sui mercati.

Impianti testati singolarmente ad elio, molecola gassosa più piccola esistente, garantisce la certezza di fornire al mercato impianti perfettamente funzionanti.

Le scocche delle gamme Friulinox sono tutte installabili su zoccolo ed hanno porte reversibili senza l'ausilio di kit.

COMBI 4



Problemi di spazio? Friulinox ha la soluzione per te

Grazie all'attenzione costante delle richieste del mercato, Friulinox ha realizzato la famiglia COMBI che racchiude due macchine in una:

- Nella parte inferiore un abbattitore da 5 teglie con controllo GO, capace di gestire sia i processi di abbattimento positivo che di surgelazione.
- Nella parte superiore un conservatore con controllo dell'umidità relativa con capacità di 18 griglie GN 2/1



E non finisce qui

NORCINO



SCONGELATORE



ROLL IN

COMPACT LINE

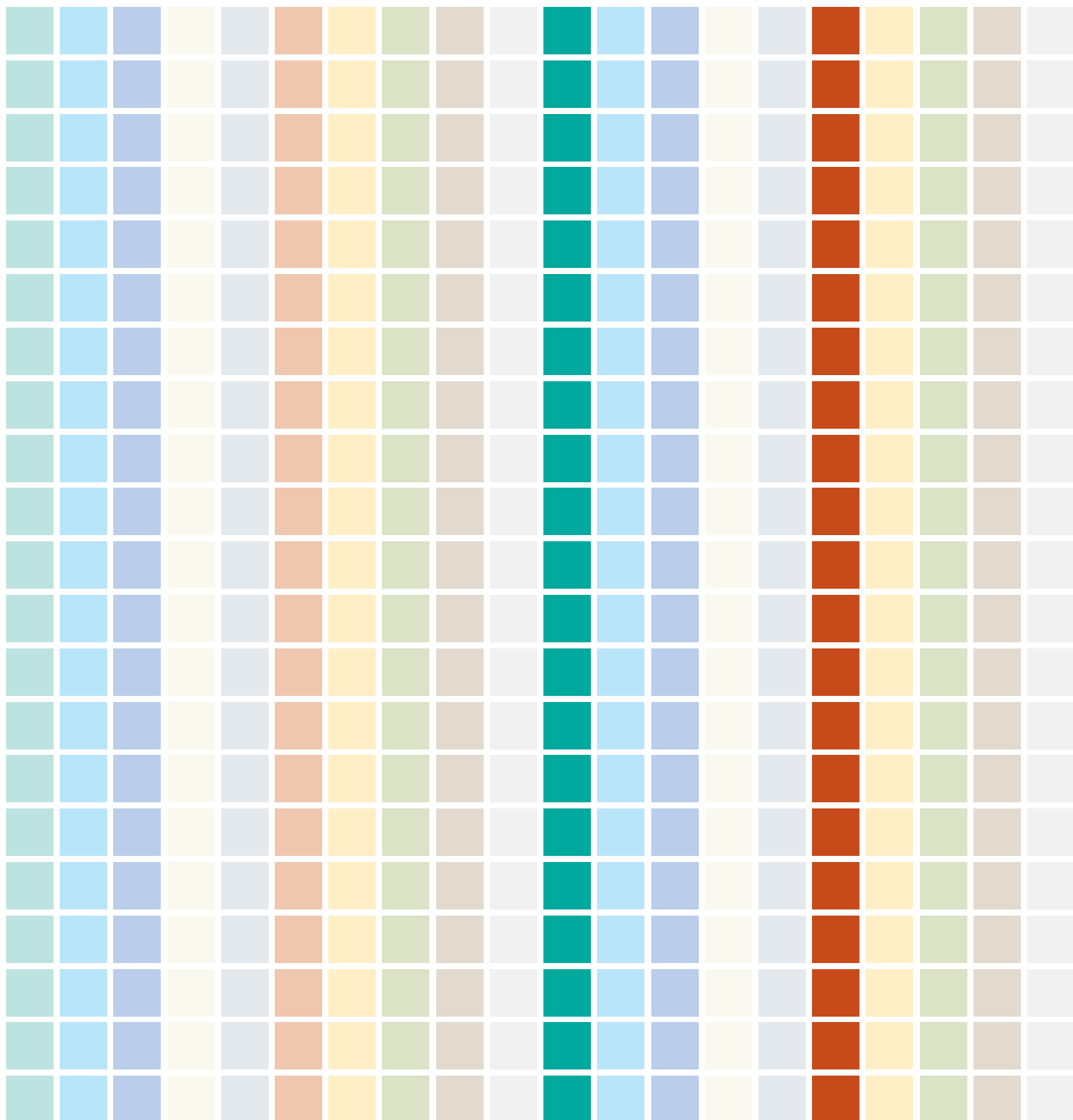


Macchine speciali per una clientela speciale

NORCINO: un armadio per la stagionatura dei salumi che grazie al controllo di temperatura ed umidità, oltre ai ricambi di aria interna, crea un microclima all'interno dell'armadio, costante tutto l'anno in modo da garantire una qualità di stagionatura costante a prescindere dalle condizioni ambientali.

SCONGELATORE: armadio o Roll In in grado di scongelare in tempi molto brevi grandi quantità di prodotto senza mai interrompere la catena del freddo garantendo così un prodotto scongelato ma fresco come appena lavorato.

COMPACT LINE: tra gli armadi troviamo anche una gamma dalle dimensioni ridotte, ma con la capacità di replicare le performance degli armadi precedenti.



friulinox

Friulinox ALI S.p.A.
Via Treviso, 4 - 33083 Taiedo di Chions (PN)
Tel. +39 0434 635411 - Fax +39 0434 635444
info@friulinox.com - www.friulinox.com

