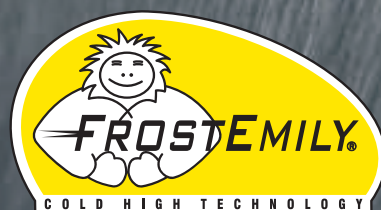


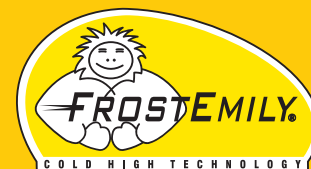


COLD
ENGINEERING
TECFRIGO

CATALOGO GENERALE 2008



Sommario



Pastry & Ice Cream

Da pag. 4 a pag. 18

1

Restaurants

Da pag. 19 a pag. 43

2

Wine

Da pag. 44 a pag. 50

3

Beverage Ice & Storage

Da pag. 51 a pag. 64

4

Catering Equipment

Da pag. 65 a pag. 77

5

Minimarket

Da pag. 78 a pag. 86

6

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE DI MATERIALI E DI MODELLI SENZA PREAVVISO. I PESI, LE MISURE, ECC., SONO SEMPLICEMENTE FORNITI A TITOLO INDICATIVO E NON IMPEGNANO IL COSTRUTTORE. • WE RESERVE THE RIGHT TO MAKE CHANGES EITHER IN THE MATERIALS USED OR IN THE MODELS WITHOUT NOTICE. WEIGHTS, DIMENSIONS ETC. ARE GIVEN PURELY AS AN INDICATION AND THEY DO NOT ENGAGE THE MANUFACTURER. • LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER TOUTES MODIFICATIONS UTILES SUR LES COMPOSANTS ET LES MODELES SANS PRÉAVIS. LES POIDS, LES DIMENSIONS CARACTÉRISTIQUES SONT SIMPLEMENT FOURNIES A TITRE INDICATIF ET N'ENGAGENT PAS LE CONSTRUCTEUR. • DIE HERSTELLERFIRMA BEHAHLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORHERIGE BENACHRICHTIGUNG AN MATERIAL UND AUSFÜHRUNG ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN. DIE GEWICHTE UND MASSE SIND HINWEISE UND VERPFLICHTEN NICHT DEN HERSTELLER. • EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE INTRODUCIR MODIFICACIONES EN LOS MATERIALES Y MODELOS SIN PREAVISO. EL PESO, MEDIDAS, ETC. SON DADAS SIMPLEMENTE A TITULO INFORMATIVO, SIN QUE ESTO OBLIGUE AL CONSTRUCTOR.

Legenda Symbols



Modello
Model
Modelle
Modell
Modelo



Umidità
Humidity
Hygrometrie
Luftfeuchtigkeit
Humedad



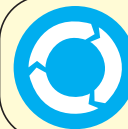
Potenza compressore
Compressor power
Puisance compresseur
Leistung des Kompressors
Potencia compresor



Capacità
Capacity
Capacité
Kapazität
Capacidad



Ripiani a griglia
Grating shelves
Étagères à grille
Gitter-Fächer
Repisas enrejadas



Ripiani rotanti in vetro
Rotating glass shelves
Étagères tournantes en verre
Drehbare Glasfächer
Repisas giratorias de vidrio



Ripiani in cristallo
Crystal plates
Tablettes en cristal
Glasteller
Estantes de cristal



Temperatura
Temperature
Température
Temperatur
Temperatura



Voltaggio di serie
Standard voltage
Voltage standard
Serienmäßige Spannung
Voltaje en serie



Sbrinamento manuale
Manual defrosting
Dégivrage manuel
Manuelles Abtauen
Descongelación manual



Sbrinamento automatico
Automatic defrosting
Dégivrage automatique
Automatisches Abtauen
Descongelación automática



Refrigerazione agitata
Fan assisted refrigeration
Refrigeration troublée
Geschüttelte Kühlung
Refrigeración estática con pseudo-ventilador



Refrigerazione statica
Static refrigeration
Refrigeration statique
Statische Kühlung
Refrigeración estática



Refrigerazione ventilata
Ventilated refrigeration
Refrigeration ventilée
Belüftete Kühlung
Refrigeración ventilada



Bacinelle
Trays
Cuvettes
Schalen
Bandejas



Gas refrigerante
Cooling gas
Gaz réfrigérant
Kühlgas
Gas refrigerante



Potenze resistenze Bain-Marie
Bain-Marie heating elements power
Puisance des résistances Bain-Marie
Leistung der wasserbadheizkörper
Potencia resistencias Baño María



Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht
Peso neto

La tecnologia e la sua continua innovazione sono le basi della produzione di frigoriferi sempre più affidabili. Frostemily utilizza procedure a gestione computerizzata a partire dalle fasi di progettazione, prototipi, stampi, sagomatura lamiera, sagomatura legno, fino al controllo del collaudo, imballo e anche della spedizione. Grazie all'impiego di impianti integrati dal punto di vista del software, Frostemily può adottare un sistema di controllo mirato su ogni singolo prodotto per seguirlo nel suo intero ciclo di lavorazione. Partendo da una specifica carta d'identità DIGITALE che codifica e memorizza le caratteristiche del progetto da realizzare, si eseguono tutte le sequenze della produzione, in modo perfettamente sincronizzato con i dati di riferimento iniziali. I risultati sono ben visibili e verificabili: qualità dei prodotti, tempi ottimizzati, fedeltà alle attese del cliente.

Ever more reliable refrigerators are produced by a continually evolving technology. Frostemily follows fully computerised procedures starting with the planning, prototype, printing, metal and wood shaping stages and finishing with test drive control, packaging and delivery. Thanks to plants which are fully integrated from the software point of view, Frostemily has been able to adopt a control system aimed at following each individual product through its entire production cycle. Starting with a specific identity DIGITALER card, which codifies and memorises the characteristics of the project to be carried out, all production sequences are realised, in perfect synchronisation with the initial data references. The results can be clearly seen and verified; product quality, optimal times, meeting client expectations.

La technologie et son innovation continue sont les bases de la production de réfrigérateurs toujours plus fiables. Frostemily utilise des procédures à gestion informatisée depuis les phases d'étude, prototypes, moules, façonnage de la tôle, façonnage du bois jusqu'au contrôle de l'essai, de l'emballage, et aussi de l'expédition. Grâce à l'utilisation d'équipements intégrés du point de vue du logiciel, Frostemily peut adopter un système de contrôle spécifique à chaque produit pour le suivre dans tout son cycle de production. En partant d'une carte d'identité DIGITALE spécifique qui codifie et mémorise les caractéristiques du projet à réaliser, toutes les séquences de la production s'exécutent de façon parfaitement synchronisée avec les données de références initiales: les résultats sont bien visibles et vérifiables : qualité des produits, temps optimisés, fidélité aux attentes du client.

(Pastry & Ice Cream)



Finitura: colore grigio
Finishing: colour grey
Finition: couleur gris
Überzug: graue Farbe
Acabados: color gris

Finitura: colore bronzo
Finishing: colour bronze
Finition: couleur bronze
Überzug: bronze Farbe
Acabados: color bronco

Finitura: colore marrone
Finishing: colour brown
Finition: couleur marron
Überzug: braune Farbe
Acabados: color castaño

Finitura: colore bianco
Finishing: colour white
Finition: couleur blanc
Überzug: weiß Farbe
Acabados: color blanca

Die Technologie und ihre ständige Weiterentwicklung sind die Grundlagen für die Herstellung immer zuverlässigerer Kühlschränke. Frostemily verwendet von der Planungsphase über die Abschnitte der Prototypen, Modelle, Blech- und Holzfassonierarbeiten bis hin zur Abnahmekontrolle, Verpackung und Spedition computergesteuerte Verfahren. Dank dem Einsatz softwaremäßig vervollständigter Anlagen kann Frostemily ein Kontrollsystem, das auf jedes einzelne Produkt ausgerichtet ist, anwenden, um es in seinem gesamten Bearbeitungszyklus zu verfolgen. Ausgehend von einem bestimmten DIGITALEN Ausweis, der die Merkmale des zu realisierenden Projekts kodifiziert und speichert, werden alle Produktionsabfolgen in völliger Übereinstimmung mit den anfänglichen Verweismerkmalen ausgeführt. Die Ergebnisse sind deutlich sichtbar und überprüfbar: Qualität der Produkte, optimierte Zeiten, Erfüllung der Erwartungen. des Kunden.

La tecnología y su continúa innovación conforman la base para una producción de frigoríficos cada vez más fiables. Frostemily utiliza un sistema completamente informatizado para la gestión de todos los procedimientos, desde la fase de proyecto, pasando por prototipos, matrices, patrones para chapa, patrones para madera, hasta llegar al control de las pruebas, el embalaje y la expedición. Gracias a la utilización de instalaciones integradas, desde el punto de vista del Software, Frostemily adopta un sistema enfocado al control sobre cada uno de los productos para poder seguirlos durante el ciclo de elaboración completo. Partiendo de una tarjeta identificativa DIGITAL específica, que codifica y memoriza las características del proyecto que se va a realizar, se ejecutan todas las secuencias de la producción de manera que se sincronicen completamente los datos de referencia iniciales. Los resultados se pueden ver y verificar: calidad del producto, tiempos optimizados y fidelidad a las expectativas del cliente.



WINE POINT 150



Lt. 123	Watt 90	N° 4 mm. 385x410 N° 1 portabottiglie per 5 bottiglie	°C +6/+15	 no frost	230V/1/50Hz	 R 134a	Kg. 41



BACCO 350 • BACCO 700

BACCO 350



BACCO 700



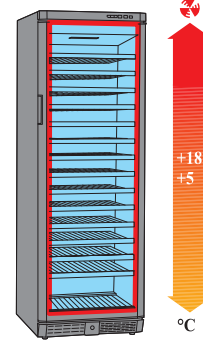
BACCO 350	Lt. 345	Watt 180	N° 6 mm. 498x380	°C +8/+20		230V/1/50Hz		R 134a	Kg. 105
BACCO 700	Lt. 345+345	Watt 180+180	N° 6+6 mm. 498x380	°C +8/+20 °C +8/+20		230V/1/50Hz		R 134a	Kg. 202



Lt. 345	Watt 180	N° 6 mm. 498x380	°C +8/+20		230V/1/50Hz	R 134a	Kg. 86



VINO 361



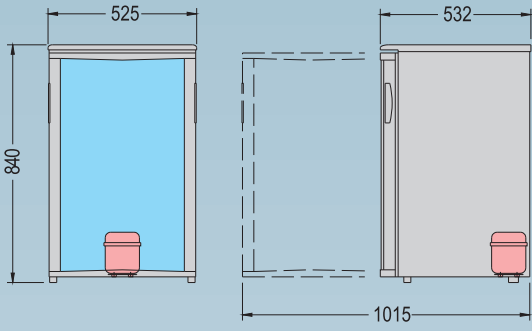
1 vano temperatura
 1 temperature room
 1 chambre température
 1 Temperaturraum
 1 camera temperatura

Lt. 412	Watt 190	N° 14 mm. 500x535 N° 1 mm. 500x395	°C +5/+18		230V/1/50Hz		R 134a	Kg. 98



2 vani temperatura
 2 temperature room
 2 chambres température
 2 Temperaturreäume
 2 camaras temperatura

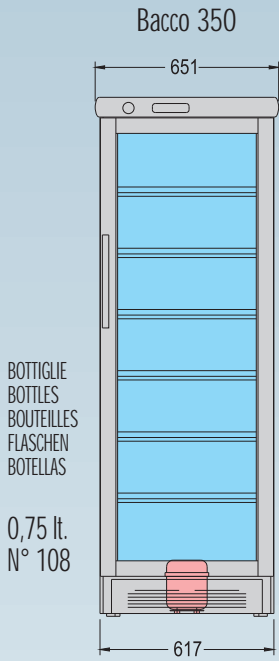
Lt. 412	Watt 190	N° 13 mm. 500x535 N° 1 mm. 500x395	°C +12/+18 °C +5/+12		230V/1/50Hz		R 134a	Kg. 105



Wine Point 150

BOTTIGLIE / BOTTLES / BOUTEILLES / FLASCHEN / BOTELLAS 0,75 lt. N° 35

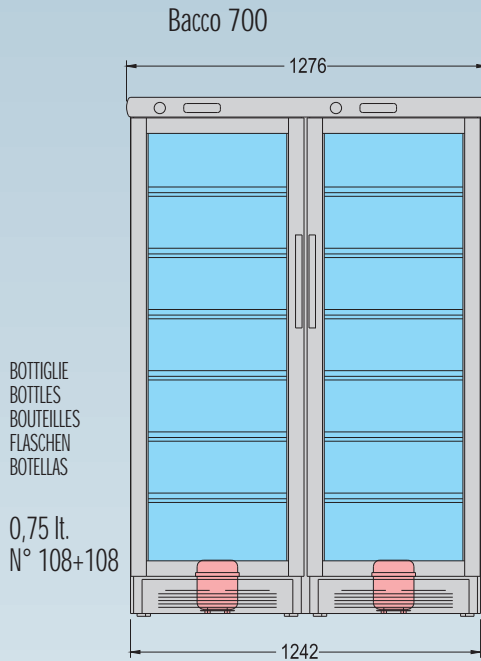
Wine Point



Bacco 350

BOTTIGLIE
BOTTLES
BOUTEILLES
FLASCHEN
BOTELLAS

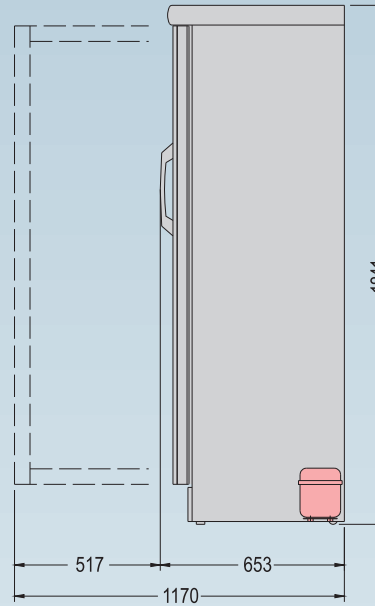
0,75 lt.
N° 108



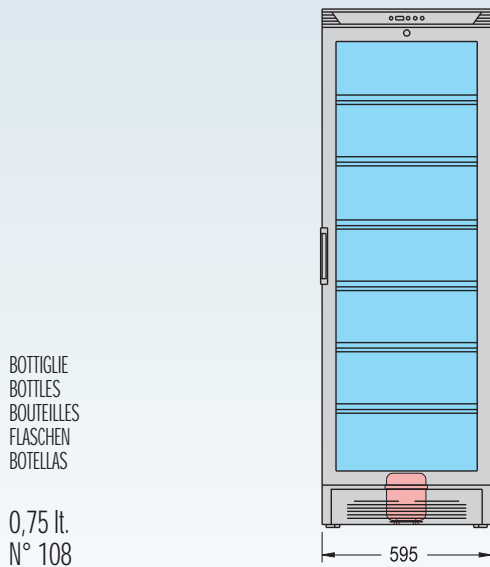
Bacco 700

BOTTIGLIE
BOTTLES
BOUTEILLES
FLASCHEN
BOTELLAS

0,75 lt.
N° 108+108

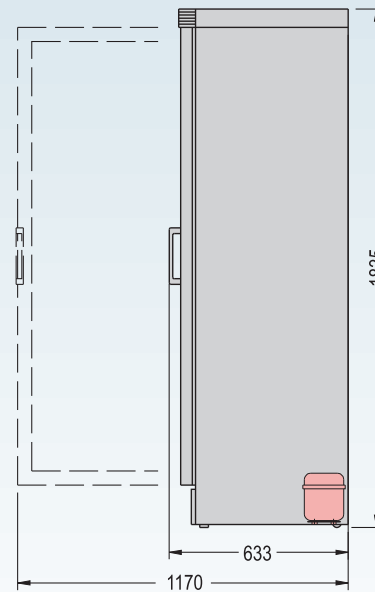


Bacco



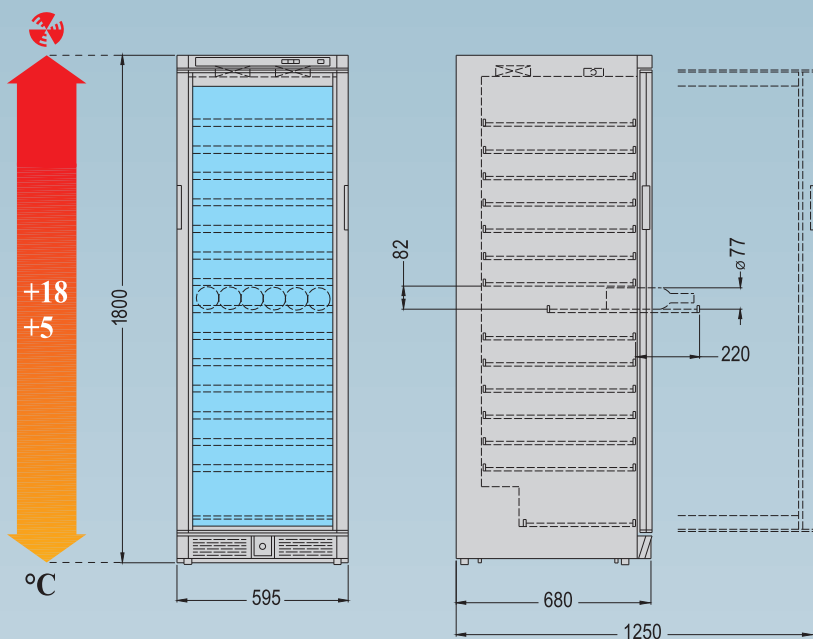
BOTTIGLIE
BOTTLES
BOUTEILLES
FLASCHEN
BOTELLAS

0,75 lt.
N° 108



TFGV 138

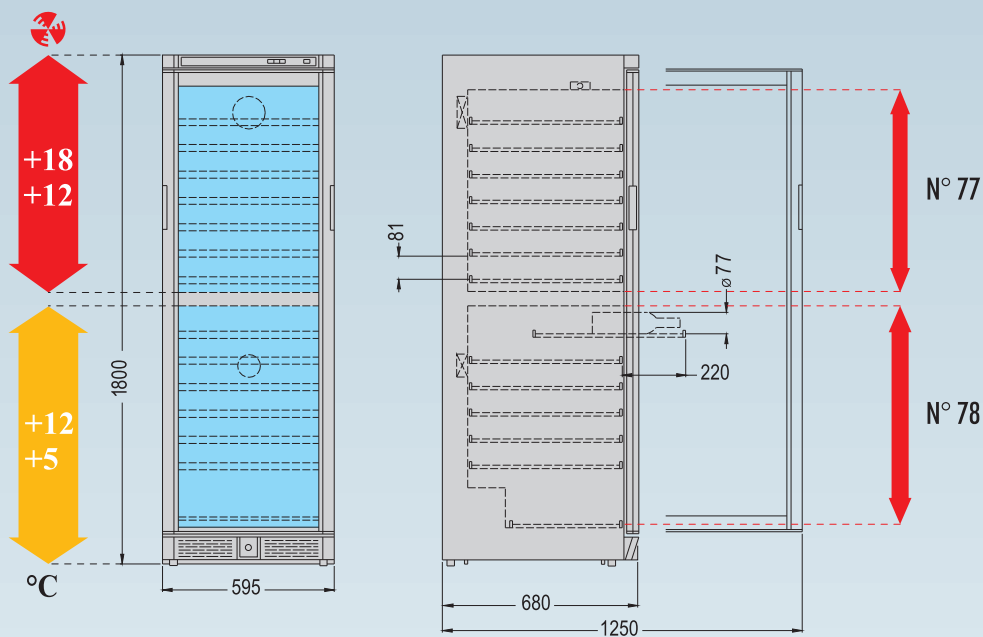
Vino 361



BOTTIGLIE
BOTTLES
BOUTEILLES
FLASCHEN
BOTELLAS

0,75 lt.
N° 168

Vino 362



BOTTIGLIE
BOTTLES
BOUTEILLES
FLASCHEN
BOTELLAS

0,75 lt.
N° 155



A

A90AL	PAG. 16
AGE 1400 NT	PAG. 68-76
AGE 1400 PTS	PAG. 68-76
AGE 700 NT	PAG. 68-76
AGE 700 PTS	PAG. 68-76
AKE 1200 NT	PAG. 67-75
AKE 1200 PTS	PAG. 67-75
AKE 600 NT	PAG. 67-75
AKE 600 PTS	PAG. 67-75
ANB 400	PAG. 59-64
ANIX 380	PAG. 58-63
APB 400	PAG. 59-64
APIX 380	PAG. 58-63
APIX 500	PAG. 60-64
APIX 600	PAG. 60-64
ASE 400 FISH	PAG. 65-74
ASE 400 NT	PAG. 65-74
ASE 400 PTS	PAG. 65-74
ASE 400 PTS GLASS	PAG. 65-74
ASTRO LUX SP	PAG. 32-42
ASTRO PLUS SP	PAG. 31-41
ASTRO SP	PAG. 30-41
ATOLLO SP	PAG. 23-38
ATOLLO SPM	PAG. 22-38

B

BACCO 350	PAG. 45-49
BACCO 700	PAG. 45-49

C

CARRELLO	PAG. 19-36
COLIBRI SP	PAG. 28-40

D

DELIZIE BAIN-MARIE SPM	PAG. 24-40
DELIZIE NEUTRA SPM	PAG. 25-39
DELIZIE SP	PAG. 21-37
DELIZIE SPM	PAG. 20-37

G

GALAXY 100	PAG. 80-85
GALAXY 130	PAG. 80-85
GALAXY 150	PAG. 80-85
GALAXY 200	PAG. 80-85
GALAXY 70	PAG. 80-85
GAZEBO SP	PAG. 35-43

J

JOLLY 100 CS	PAG. 82-86
JOLLY 100 DS	PAG. 82-86
JOLLY 130 CS	PAG. 82-86
JOLLY 130 DS	PAG. 82-86
JOLLY 150 CS	PAG. 82-86
JOLLY 150 DS	PAG. 82-86

JOLLY 200 CS	PAG. 82-86
JOLLY 200 DS	PAG. 82-86
JOLLY 250 CS	PAG. 82-86
JOLLY 250 DS	PAG. 82-86

L

LUCE 1800	PAG. 16
LUCE 2700	PAG. 16
LUCE 900	PAG. 16

M

MATRIX 100 CS	PAG. 83-86
MATRIX 100 DS	PAG. 83-86
MATRIX 130 CS	PAG. 83-86
MATRIX 130 DS	PAG. 83-86
MATRIX 150 CS	PAG. 83-86
MATRIX 150 DS	PAG. 83-86
MATRIX 200 CS	PAG. 83-86
MATRIX 200 DS	PAG. 83-86
MATRIX 250 CS	PAG. 83-86
MATRIX 250 DS	PAG. 83-86
MATRIX 300 CS	PAG. 83-86
MATRIX 300 DS	PAG. 83-86
MCL60	PAG. 83-86

P

PEGASO SP	PAG. 33-42
PEGASO SP LUX	PAG. 34-42
PESCATORE	PAG. 29-36
PETITE 125	PAG. 51-61
PETITE 196	PAG. 51-61
PIASTRA	PAG. 25-36
PRISMA 100 TNV/PF	PAG. 4-17
PRISMA 200 TNV/PF	PAG. 5-17
PRISMA 400 TBS/PF	PAG. 10-17
PRISMA 400 TBV/PF	PAG. 11-17
PRISMA 400 TNV/PF	PAG. 6-17
PRISMA 400 TNV/PG	PAG. 8-17
PRISMA 400 TPV-PF PRAL	PAG. 7-17
PRISMA 400 TPV-PG PRAL	PAG. 9-17
PRISMA 800 TBS/PF	PAG. 14-18
PRISMA 800 TNV/PF	PAG. 12-18
PRISMA 800 TNV/PG-PF	PAG. 13-18
PRISMA 800 TNV/TBS-PF	PAG. 15-18

S

SALAD 900	PAG. 69-76
SENIOR 100	PAG. 81-85
SENIOR 130	PAG. 81-85
SENIOR 150	PAG. 81-85
SENIOR 200	PAG. 81-85
SENIOR 70	PAG. 81-85
SLIM 1000	PAG. 78-84
SLIM 1000 SPLIT	PAG. 79-84
SLIM 1300	PAG. 78-84
SLIM 1300 SPLIT	PAG. 79-84

SLIM 1600	PAG. 78-84
SLIM 1600 SPLIT	PAG. 79-84
SLIM 1900	PAG. 78-84
SLIM 1900 SPLIT	PAG. 79-84

T

TABLE 142 SP	PAG. 26-39
TABLE 75 SP	PAG. 27-39
TFG 138	PAG. 52-61
TFGC 138	PAG. 53-61
TFGC 145	PAG. 54-62
TFGC 169	PAG. 55-62
TFGCN 145	PAG. 57-63
TFGN 138	PAG. 56-62
TFGV 138	PAG. 46-49
TGE 1420 PTS ALZ	PAG. 70-76
TGE 1420 PTS TOP	PAG. 70-76
TGE 1870 PTS ALZ	PAG. 70-76
TGE 1870 PTS TOP	PAG. 70-76
TGE 2320 PTS ALZ	PAG. 70-76
TGE 2320 PTS TOP	PAG. 70-76
TSE 1460 PTS 2 ALZ	PAG. 66-75
TSE 1460 PTS 2 TOP	PAG. 66-75
TSE 1910 PTS 3 ALZ	PAG. 66-75
TSE 1910 PTS 3 TOP	PAG. 66-75
TSE 2360 PTS 4 ALZ	PAG. 66-75
TSE 2360 PTS 4 TOP	PAG. 66-75
TSE 2810 PTS 5 ALZ	PAG. 66-75
TSE 2810 PTS 5 TOP	PAG. 66-75

U

UNICO 160	PAG. 71-77
UNICO 200	PAG. 72-77
UNICO 250	PAG. 73-77

V

VINO 361	PAG. 47-50
VINO 362	PAG. 48-50
VPIX 380	PAG. 58-63

W

WINE POINT 150	PAG. 44-49
----------------	------------

NEWS 2008



COLD
ENGINEERING
TECFRIGO



Organizzazione con Sistema
di Gestione certificato
Company with Management
System certified

ISO 9001:2000



TECFRIGO s.p.a.
42024 Castelnovo di Sotto - (Reggio Emilia) Italy - Via Galileo Galilei, 22 - Tel. 0522.683246 • 0522 688443
Fax uff. amministrazione 0522.688444 - Fax uff. vendite 0522.682196 - Fax uff. acquisti/tecnico 0522.682311
e-mail: info@tecfriigo.com - <http://www.tecfriigo.com>

ZD0006008