

friulinox
the refrigeration company

**Armadi Refrigerati EN "Silver"
Refrigerated Cabinets EN "Silver"
Kühlschränke EN "Silver"**

BAKING

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



76B0805HAN2-500



BAKING



**Armadi EN Friulinox SILVER:
il freddo che non teme confronti!**

**Friulinox Cabinets EN:
unbeatable cooling!**

**Kühlschränke Friulinox EN:
Kälte, die keinen Vergleich scheut!**

Igiene, qualità e sicurezza nella conservazione dei cibi sono garantiti dalla progettazione degli Armadi Refrigerati Friulinox. La grande esperienza Friulinox ha creato una gamma di Armadi Refrigerati costruiti con materiali di prima scelta e con l'impiego di tecnologie avanzate. Tutte le apparecchiature della serie Pasticceria, utilizzabili con contenitori di dimensioni EURONORM 600 x 400 mm e 600 x 800 mm, sono specificamente studiate per la conservazione dei prodotti dolciari, particolarmente delicati. Sicurezza dei cibi e salvaguardia dell'ambiente sono le due "parole d'ordine" dei prodotti Friulinox nella più assoluta conformità alle norme CEI-CEE.

U Hygiene, quality and safety in food preservation are assured by the design of Friulinox Refrigerated Cabinets. Friulinox's extensive experience has created a range of Refrigerated Cabinets made with quality materials using advanced technologies. All appliances from the Confectioners series, which can be used with containers in EURONORM sizes 600 x 400 mm, and 600 x 800 mm, have been designed specifically for storing particularly delicate confectionery. Food safety and environmental protection are two keywords of Friulinox products, which are built in absolute conformity with CEI-EEC standards.

D In den Kühlschränken Friulinox können Lebensmittel unter Beibehaltung ihrer qualitativen Eigenschaften hygienisch und sicher aufbewahrt werden. Dank einer langjährigen Erfahrung auf dem Gebiet der Kühlung von Lebensmitteln hat Friulinox eine Produktpalette von Kühlschränken entworfen, für deren Herstellung ausschließlich sorgfältig ausgewählte Materialien und fortschrittliche Technologien zur Anwendung kommen. Alle Geräte dieser Serie können mit Behältern EURONORM 600 X 400 mm und 600 x 800 mm ausgestattet werden und wurden eigens für die Aufbewahrung von empfindlicher Konditorware entworfen. "Sichere Aufbewahrung der Lebensmittel und Umweltschutz" ist der Leitsatz von Friulinox. Ferner werden bei der Herstellung die CEI-EWG-Normen berücksichtigt.

friulinox

Silver



Friulinox: questione di meglio Friulinox: simply the best Friulinox: Eine Frage der Qualität

I Gli Armadi Refrigerati EN Friulinox sono apparecchiature ideali per la preparazione e la conservazione di qualsiasi prodotto di pasticceria, gelateria e panificazione. Sono disponibili in varie versioni, anche predisposte per allacciamento all'unità condensatrice remota.

UK Friulinox EN Refrigerated Cabinets are ideal appliances for preparing and storing any confectionery, ice-cream or bakery product. Available in various versions, they can also be supplied ready for connection to the remote condensing unit.

D Die Kühlschränke EN Friulinox sind für die Zubereitung und Aufbewahrung von Konditorware jeder Art, Eispeisen und Backware bestens geeignet. Sie sind in verschiedenen Versionen erhältlich und ebenfalls für den Anschluss an eine fern installierte Kühleinheit vorgesehen.



**Cruscotto per armadi versione NT
Instrument panel for NT version cabinets
Bedienblende für Kühlschränke Ausführung Kühlung (NT)**

Range di temperatura Temperature range Temperaturbereich	-3°C / +10°C
--	--------------

I Gli Armadi Refrigerati a temperatura positiva sono dotati di selettore per la refrigerazione statica o ventilata.

UK The positive temperature refrigerated cabinets are fitted with a selector for choosing static or fan assisted refrigeration.

D Die Kühlschränke sind mit einem Schalter, für zwischen statisch oder Umluft Kühlung Auswahl, ausgestattet.



**Cruscotto per armadi versione BT
Instrument panel for freezer (BT) version cabinets
Bedienblende für Kühlschränke Ausführung Tiefkühlung (BT)**

Range di temperatura Temperature range Temperaturbereich	-25°C / -5°C
--	--------------

I Gli Armadi Freezer sono dotati di un timer, per il funzionamento continuo, senza controllo termostatico fino a 6 ore.

UK Gli Armadi Freezer sono dotati di un timer, per il funzionamento continuo, senza controllo termostatico fino a 6 ore.

D Gli Armadi Freezer sono dotati di un timer, per il funzionamento continuo, senza controllo termostatico fino a 6 ore.

Capacità - Capacity - Kapazität

600 x 400 mm
600 x 800 mm

Adatti alle teglie - Suitable for trays Für folgende Bleche geeignet

EN1	600 x 400 mm	-
EN2	600 x 800 mm	-
UK	460 x 765 mm	18" x 30"
USA	460 x 663 mm	18" x 26"
Norway	470 x 630 mm	-
DK	460 x 610 mm	-
SE	450 x 600 mm	-
CYPRUS	560 x 415 mm	-

BAKING



I Gli armadi per carrelli Roll-In e Roll-Through a pavimento inox e guarnizione inferiore a striscio consentono l'alloggiamento di carrelli porta-teglie EURONORM EN1 (400 x 600 mm) o EN2 (600 x 800).

UK The cabinets for the Roll-In and Roll-Through trolleys in stainless steel with bottom strip seal, house the EURONORM EN1 (400 x 600 mm) or EN2 (600 x 800 mm) baking-tray carrier trolleys.

D Die Kühlschränke Roll-In und Roll-Through, für den Einschub von EURONORM EN1 (mm. 400 x 600) oder EN2 (mm. 600 x 800) Wagen, sind mit Edelstahl Boden und Tür-Schleifgummidichtung ausgestattet.



Roll-In Roll-Through

Roll-In

Silver



AF-EN2

friulinox

Perché scegliere Friulinox Why choose Friulinox Warum Friulinox

Advantages

Sicuri e chiusi "in cella"

Le celle dispongono di una grande capacità di stoccaggio con l'interno completamente raggiato. I supporti delle teglie sono forati a scacchiera per una maggiore libertà di distanziamento in altezza delle teglie.



Grandi potenzialità nel gruppo refrigerante

Punto forte degli Armadi EN Friulinox è il gruppo refrigerante ad alta potenzialità con evaporatori e condensatori a grande superficie di scambio. I dispositivi di sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa sono automatici. Gli armadi EN possono disporre di una temperatura di esercizio che va da -3°C a +10°C per i TN e da -25°C a -5°C per i BT.



Isolamento OK e CFC KO

Gli Armadi Refrigerati Friulinox sono costruiti interamente in acciaio INOX AISI 304 18/10 con l'esterno satinato SCOTCH-BRITE. Lo spessore isolante è di 60 mm in poliuretano ad alta densità (42kg/m³) completamente privo di CFC e HCFC.



Stabilità regolabile

I piedini degli Armadi Friulinox sono in acciaio INOX AISI 304 18/10, hanno un diametro di 2" e sono regolabili in altezza. Sono estremamente stabili ma anche intercambiabili con comode ruote.



"Chilling out" safe and sound

The refrigerator compartments have a great storage capacity, with interior fittings featuring fully rounded edges. The shelf supports are drilled according to a chequered design, so to grant maximum liberty in positioning the trays a various heights.

High performing cooling units and CFC-free

A strongpoint of the Friulinox EN Cabinets is the high-power cooling unit with evaporators and condensing units featuring large exchange surfaces. The defrosting devices exploit condensate evaporation and are fully automatic. The Cabinets for Confectioners also boast working temperatures in the range -3°C to +10°C for TN models and -25°C to -5°C for BT models.

Insulation guaranteed and CFC-free

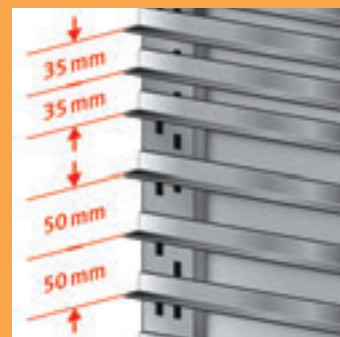
Friulinox Refrigerated Cabinets are made entirely from AISI 304 18/10 stainless steel with a SCOTCH-BRITE satin finish on the outside. The insulation is 60mm thick using high-density entirely CFC and HCFC-free polyurethane (42 kg/m³).

Adjustable stability

The height-adjustable feet of the Friulinox Cabinets are made from AISI 304 18/10 stainless steel and measure 2" in diameter. They are extremely stable, and can even be replaced with practical castors.

Sicher "im Kühlfach" eingeschlossen

Kühlfächer mit grossem Fassungsvermögen und vollkommen abgerundeten Innenkanten. Die Backblechstützen sind schachbrettmässig gebohrt um einen beliebigen Zwischenraum zwischen den verschiedenen Blechen zu ermöglichen.



Hohe Leistungsfähigkeit des Kühlaggregates

Hauptkennzeichen der Kühlschränke EN Friulinox ist die grosse Leistungsfähigkeit des Kühlaggregates, das mit Verdampfern und Kondensatoren mit großer Austauschfläche ausgestattet ist. Die für das Abtauen und Verdunsten des Kondenswassers vorgesehenen Vorrichtungen arbeiten vollkommen automatisch. Die Kühlschränke für Konditoreien sind für folgende Betriebstemperaturen ausgelegt: von -3°C bis +10°C (Ausführung Kühlung), von -25°C bis -5°C (Ausführung Tiefkühlung).

Isolierung ok und FCKW ko

Die Kühlschränke Friulinox sind vollkommen aus Chromnickelstahl. Außenflächen sind mit einer SCOTCH-BRITE-Satinierung versehen. Die Kühlschränke sind mit einer 60 mm starken Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethyl AISI 304 18/10 hergestellt und ihre Dichte (42 kg/m³) versehen.

Höhenverstellbarkeit

Die höhenverstellbaren und äußerst widerstandsfähigen Füße der Kühlschränke Friulinox sind aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10 hergestellt und haben einen Durchmesser von 2". Sie können ebenfalls durch Räder ausgetauscht werden.

Armadi referigerati, EN1 "Silver" EN1 "Silver" Refrigerated cabinet Kühlscränke EN1 "Silver"



Modello Model Modell		AR EN 1	AF EN 1	AR EN 2	AF EN 2	AF EN 2 SUPER
Capacità nominale Nominal capacity Ausservermögen	l	600	600	900	900	900
Dimensioni Dimension Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH	cm	74 x 73 x 207	74 x 73 x 207	74 x 101 x 207	74 x 101 x 207
Temperatura di esercizio Operating temperature Betriebstemperatur	°C	-3/+10	-25/-5	-3/+10	-25/-5	-30/-5
Classe climatica Climate class Klimaklasse	W	T	T	T	T	T
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Kühlvermögen		307*	441**	506*	572**	875**
Tensione di alimentazione Power supply Anschlusswert	V/~ /Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza/Corrente assorbita Power/Absorbed current Leistung/Stromaufnahme	W A	496 2,9	709 4,2	682 4,0	955 5,3	1800 8,5
Sistema di refrigerazione Refrigeration System Kühlsystem		Ventilato/stat. Air forced/stat. Belüften/estat.	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato/stat. Air forced/stat. Belüften/estat.	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften
Dotazione standard Standard equipment Standard Zubehör	n°	20 Coppie guide 20 pair of slides 20 Paar Auflag	20 Coppie guide 20 pair of slides 20 Paar Auflag	20 Coppie guide 20 pair of slides 20 Paar Auflag	20 Coppie guide 20 pair of slides 20 Paar Auflag	20 Coppie guide 20 pair of slides 20 Paar Auflag
Peso Weight Gewicht	kg	132	143	160	195	205

(*) T. Evap. -10°C - T. Cond. +45°C / Evap. T. -10°C - Cond. T. +45°C / Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +45°C
(**) T. Evap. -25°C - T. Cond. +45°C / Evap. T. -25°C - Cond. T. +45°C / Verdampfungstemperatur -25°C - Verdichtungstemperatur +45°C

Roll-In / Roll-Through, EN "Silver"



Modello Model Modell		AR CI 1	AR CT 1	AR CI 2	AR CT 2
Capacità nominale Nominal capacity Ausservermögen	l	900	900	1800	1800
Dimensioni Dimension Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH	cm	88 x 94 x 218	88 x 102 x 218	176 x 94 x 218
Temperatura di esercizio Operating temperature Betriebstemperatur	°C	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Umidità relativa Relative humidity Relative Feuchtigkeit	%	65 / 95	65 / 95	65 / 95	65 / 95
Classe climatica Climate class Klimaklasse	W	T	T	T	T
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Kühlvermögen	V/~ /Hz	506 *	506 *	680 *	680 *
Tensione di alimentazione Power supply Anschlusswert	W A	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza/Corrente assorbita Power/Absorbed current Leistung/Stromaufnahme		741 3,8	741 3,8	1280 7,6	1280 7,6
Sistema di refrigerazione Refrigeration System Kühlsystem		Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften
Dotazione standard Standard equipment Standard Zubehör	n°	-	-	-	-
Peso Weight Gewicht	kg	175	198	265	311

(*) T. Evap. -10°C - T. Cond. +45°C - (*) Evap. T. -10°C - Cond. T. +45°C - (*) Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +45°C