



Freddo Commerciale



Il produttore europeo leader
nelle Freddo Commerciale



Freddo Commerciale | Il produttore europeo leader nelle macchine per il Freddo Commerciale



*You make
it happen*

Indice

Freddo Commerciale
07

Generazione iKOLD
08

Armadi refrigerati
22

Tavoli refrigerati
27

Tavoli di preparazione
31

Vetrine
34

Retrobanchi
39

Fabbricatori di ghiaccio
42





Il produttore europeo leader nelle macchine per il Freddo Commerciale

Essere il più grande produttore europeo di refrigerazione commerciale ci permette di fare i necessari investimenti in tecnologia, R&S e capacità produttiva. Per questo motivo, Fagor Professional è in grado di offrire una delle gamme di refrigerazione commerciale più complete ed estese del mercato. I clienti possono scegliere tra questa ampia varietà di modelli dotata dei più recenti refrigeranti a basso consumo a base di idrocarburi (R-600a e R-290), che raggiungono una classe di efficienza energetica "classe A" nei modelli di punta.

La sua garanzia: l'esperienza di un marchio con 4 stabilimenti di produzione di refrigerazione in tutto il mondo e più di 1.000 punti di distribuzione. Lo stabilimento di Lucena (Cordoba) dispone di un complesso industriale di 85.000 m2 che ospita 2 impianti di produzione, 10 laboratori, 1 showroom e un magazzino.



Armadi refrigerati



Tavoli refrigerati



Tavoli di preparazione



Vetrine



Retrobanchi



Fabbricatori di ghiaccio

iK  LD
GENERATION

Da professionista a professionista.

La generazione iKOLD è stata progettata pensando al cuoco professionista. Una tecnologia di refrigerazione più efficiente, che garantisce una conservazione ottimale degli alimenti al minor costo. Con un'estetica rinnovata, allineata al brand Fagor Professional e alla nostra gamma di prodotti per la ristorazione. Modelli eleganti, unici e altamente efficienti, costruiti per durare nel tempo.

Modelli che si integrano perfettamente con le nostre attrezzature per la ristorazione (blocchi di cottura, forni, frigoriferi, mobili neutri...) in una cucina professionale. Così, considerando le vostre esigenze e la nostra esperienza come primo produttore di Freddo Commerciale in Europa, è nata la generazione iKOLD.

**Il vostro obiettivo, il nostro obiettivo:
rendere la vostra selezione sia un successo.**



Efficienza

Basso impatto e consumi ridotti fino al 65%.



Prestazioni

Durata e qualità, garanzia di conservazione degli alimenti.



Igiene

Il design efficiente consente una facile pulizia.



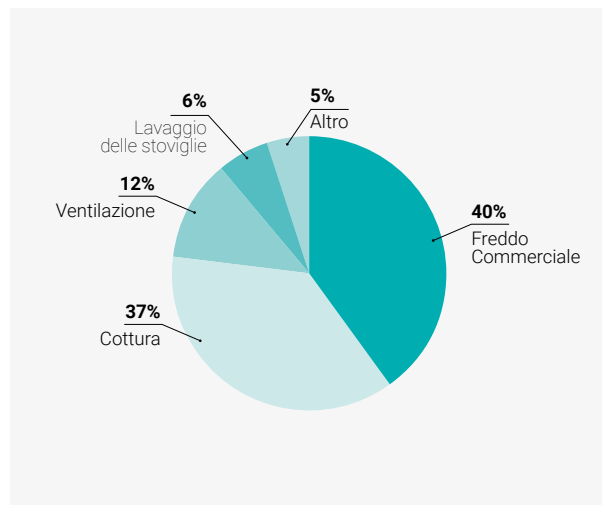


iKold, un impegno per l'efficienza e la sostenibilità

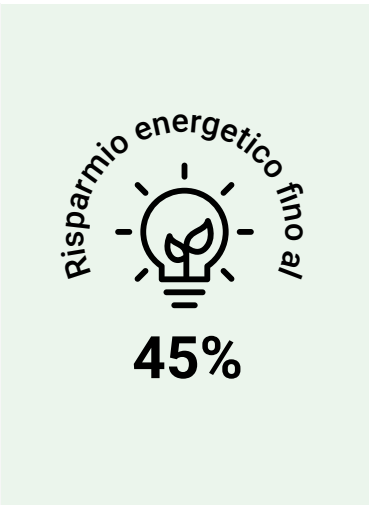
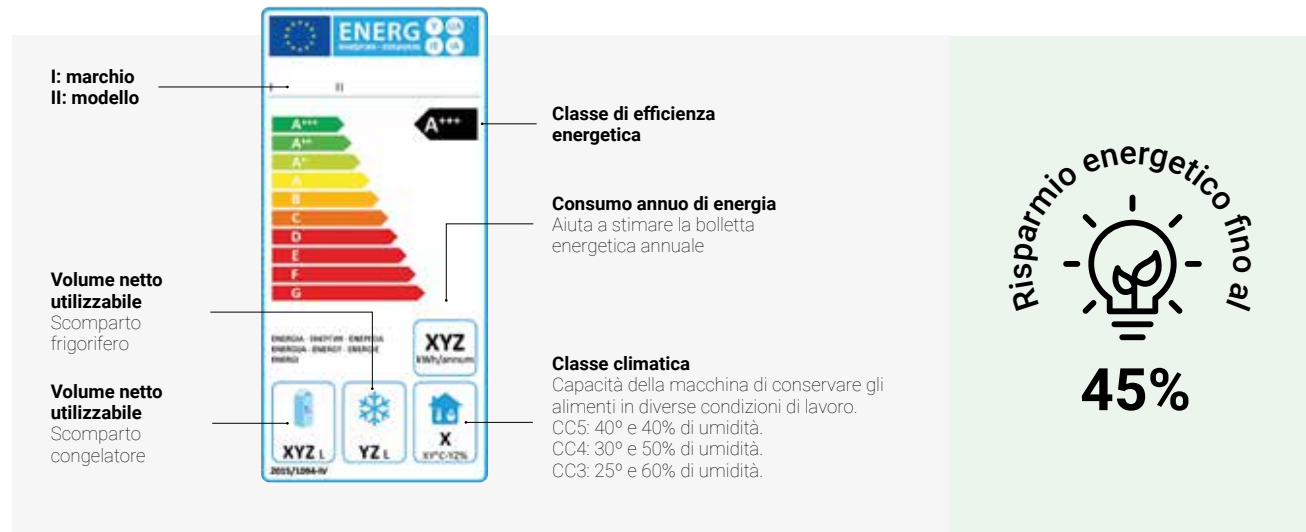
L'efficienza energetica può essere definita come la capacità di un dispositivo di svolgere tutte le sue funzioni con il minor consumo energetico possibile. Meno energia consuma, più è efficiente.

La generazione iKOLD incarna il nostro impegno per un futuro sostenibile. Grazie alla progettazione avanzata delle nostre apparecchiature e all'utilizzo di gas idrocarburi, otteniamo la lettera "A", un consumo molto efficiente, sia nei tavoli che negli armadi della nostra gamma Advance. Si tratta di un aspetto molto importante, poiché il consumo di apparecchiature di refrigerazione rappresenta in media il 40% del consumo totale delle cucine professionali e queste macchine sono collegate 24 ore al giorno, 365 giorni all'anno.

% di consumo nelle cucine professionali



Confronto tra modelli ADVANCE e CONCEPT

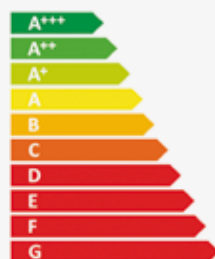


Vantaggi degli idrocarburi gassosi (HC)

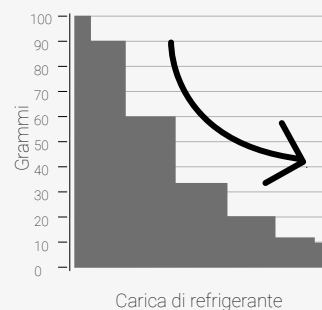
HC gas naturali a ridotto impatto ambientale.

Gas refrigerante	GWP
R12 (CFC)	10.900
R22 (HCFC)	1.810
R404A (HFC)	3.920
R134A (HFC)	1.430
R290 (HC)	3
R600A (HC)	3

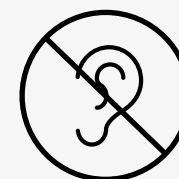
Miglioramento dell'indice di efficienza energetica (EER) di <15%.



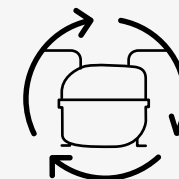
30%-40% di carica di refrigerante in meno.



Meno rumore, più comfort.



Sono meno aggressivi e contribuiscono a prolungare la durata dei compressori.



Efficiente. Reddizia. Sostenibile.

Il nostro costante atteggiamento innovativo ci permette di fornire le nostre apparecchiature di refrigerazione con una migliore qualità nella conservazione degli alimenti, oltre a rispettare le normative vigenti in termini di efficienza energetica. Una generazione progettata per diventare il vostro alleato perfetto in termini di qualità, durata, risparmio e sostenibilità.

Classe energetica A

La gamma ADVANCE incarna il nostro impegno verso l'innovazione e la tecnologia e offre la classe energetica più esigente del mercato, la Classe A.



A

Zero Impact

I gas naturali HC idrocarburi (R290 e R-600a) hanno un minore impatto ambientale e riducono la necessità di caricare il refrigerante. Isolamento in poliuretano iniettato ad alta densità (40 kg/m³), privo di CFC, a base d'acqua e ad alta pressione.



Riduzione del 30-40 % della carica di refrigerante.

Gas idrocarburi con GWP= 3.

Aumento dello spessore dell'isolamento

Un adeguato spessore dell'isolamento è un fattore chiave per evitare che la macchina perda freddo. La nuova generazione iKOLD aumenta i livelli di isolamento di tutte le gamme medie per garantire una maggiore efficienza di raffreddamento.



Modelli Advance

80 mm

Modelli Concept

60 mm

Funzione ECO

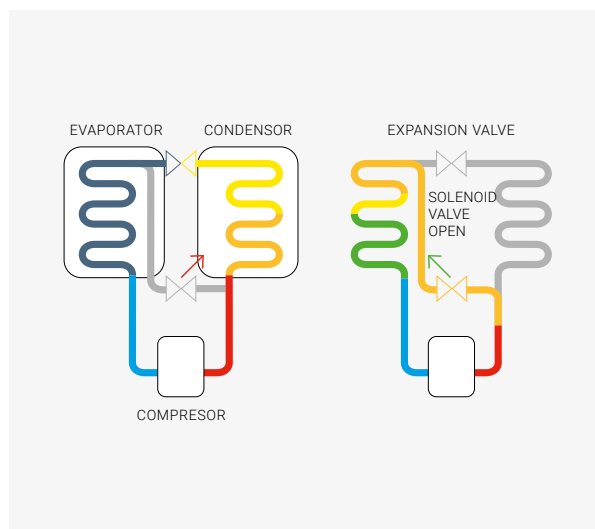
Funzione che ottimizza il rendimento delle nostre macchine, in modo che nei periodi in cui non avviene l'apertura dello sportello, l'unità di raffreddamento lavora in maniera più efficiente.



La funzione ECO **consente di risparmiare il 12% di energia**

Sbrinamento a gas caldo

Nei congelatori, il gas caldo del compressore viene utilizzato per lo sbrinamento invece di utilizzare le resistenze, migliorando così il consumo energetico e riducendo della metà, il tempo di sbrinamento.



Evaporazione automatica del gas caldo

Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento attraverso la linea del gas caldo, migliorando così l'efficienza del circuito di refrigerazione e riducendo il consumo energetico.



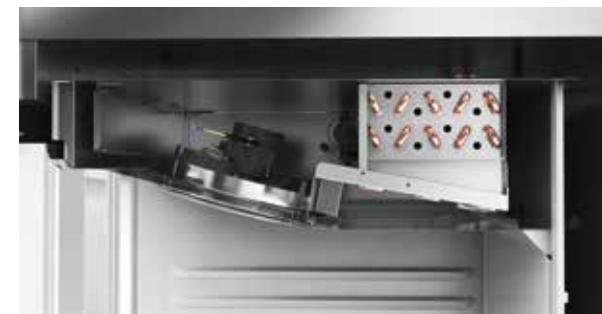
illuminazione a LED negli interni

Le luci a LED forniscono un'illuminazione ottimale dell'intero vano, consumano poca energia per molto tempo e contribuiscono al risparmio energetico non aggiungendo calore all'interno.



Ventole elettroniche

Le ventole elettroniche dell'evaporatore non solo consumano meno energia, ma impediscono anche la generazione di calore all'interno della macchina.



Conservazione perfetta per un risultato eccellente

Nel settore alimentare, il freddo è la chiave per rallentare la proliferazione dei batteri nei prodotti e quindi impedirne il deterioramento o la perdita. Un buon sistema di refrigerazione che controlla la temperatura garantisce la sicurezza e la conservazione ottimale dei nostri alimenti. Il suo corretto controllo è essenziale per prolungare la vita utile degli alimenti nelle condizioni più ideali.

Classe climatica 5

Grazie alla classe climatica 5, la più esigente del mercato, la conservazione ottimale degli alimenti è garantita in ambienti con temperature e umidità elevate.



Multiflow

Sistema di circolazione dell'aria ottimale che garantisce una distribuzione equilibrata e costante in tutta l'apparecchiatura, mantenendo una temperatura uniforme. Contribuisce alla conservazione degli alimenti più a lungo.



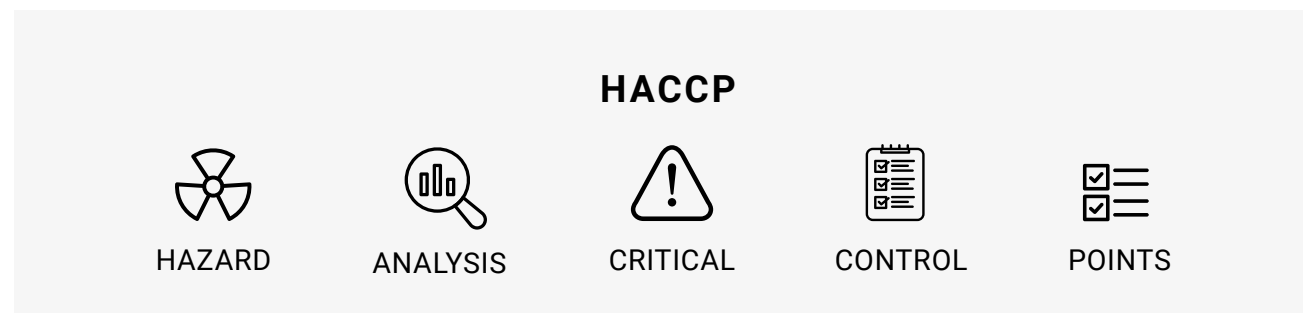
Front breathing

Il sistema di ventilazione frontale a condensazione consente di montare le macchine senza compromettere le prestazioni, permettendo così di conservare correttamente gli alimenti nelle aree di lavoro più impegnative.



Sistema HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point System (HACCP). Un sistema che permette di conservare gli alimenti, monitorando le temperature della macchina e consentendo la visualizzazione degli allarmi registrati.



Robusto ed ergonomico all'esterno...

La nostra priorità è dare ai nostri clienti la sicurezza di aver scelto un prodotto affidabile e duraturo, in grado di resistere all'uso intenso richiesto da questo tipo di apparecchiature professionali, mantenendo la qualità e la funzionalità del primo giorno. Attrezzature che combinano robustezza ed ergonomia, rendendo il lavoro più agile e confortevole.

Controllo elettronico di facile utilizzo

Controllo elettronico funzionale e intuitivo con tastiera capacitiva per l'accesso diretto alle diverse funzioni.



Apertura dello sportello accessibile

Abbiamo incorporato nella gamma di armadi l'opzione di apertura a pedale, che consente di accedere comodamente all'interno quando si hanno le mani occupate.



Posizione adattabile: a seconda della direzione di apertura della porta.

Maniglie ergonomiche

Il design delle maniglie integrate, che corrono verticalmente lungo tutta la lunghezza dello sportello, offre una superficie di presa comoda e accessibile e previene gli urti.



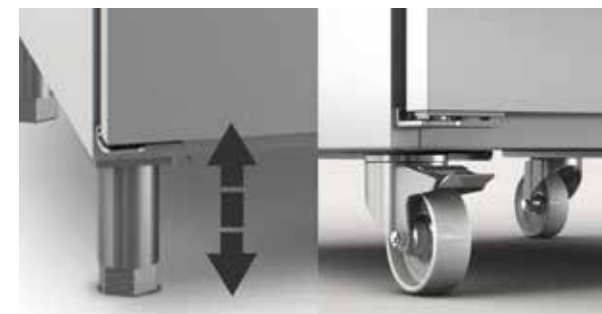
Facile accesso per la manutenzione

Sia i tavoli che gli armadi della generazione iKOLD sono dotati di un pannello di controllo con cerniera, che facilita l'accesso per gli interventi di manutenzione.



Massima stabilità

Gambe in acciaio inox regolabili da 130 a 200 mm come standard; possibilità di scegliere tra ruote girevoli o piedi ancorabili per la versione marine.



...funzionale e facile da pulire all'interno.

Una nuova generazione di prodotti progettati in base alle esigenze funzionali ed igieniche richieste dai professionisti del settore.

Guide incassate

Le guide incassate facilitano la pulizia degli armadi. Inoltre, aumentano la flessibilità di stoccaggio, consentendo di adattarsi alle esigenze dell'utente.



Sistema di guide incassate ora anche nella versione Concept.

Fondo con bordi arrotondati

Fondo incassato con bordi arrotondati per facilitare la pulizia.



Scarico a incasso

Scarico a incasso che permette di smaltire l'eventuale acqua di scarico presente all'interno del mobile.



Guarnizioni rimovibili

Le guarnizioni magnetiche rimovibili garantiscono la possibilità di una pulizia adeguata.



Componenti estraibili

Tutti i componenti all'interno dei tavoli o armadi refrigerati sono rimovibili per facilitare la pulizia della macchina.



Armadi refrigerati

i K ❄️ L D
GENERATION

L'armadio adatto a ogni esigenza.

Gli armadi refrigerati di Fagor Professional offrono al professionista un'ampia gamma di soluzioni per conservare gli alimenti per numerose necessità di utilizzo, soddisfacendo in questo modo ogni esigenza del mercato.

Grazie a una gamma unica sul mercato offriamo armadi di diverse dimensioni per gli standard utilizzati nel settore alberghiero (GN, Snack, Pasticceria, Pesce) e le diverse opzioni disponibili nelle gamme Advance e Concept. La vasta offerta di armadi refrigerati industriali è costituita da modelli a temperatura positiva fabbricati in acciaio inossidabile e con porte in vetro e modelli a temperatura negativa per il mantenimento dei congelati. Si offrono anche altri modelli che incorporano nella parte inferiore dei cassetti o vani per la conservazione, indipendenti dal resto dell'armadio.

Dettagli che garantiscono ai professionisti un prodotto solido ed ergonomico, ma anche funzionale e facile da pulire all'interno, con un ottimo rapporto qualità-prezzo.



FAGOR 

FAGOR 
PROFESSIONAL

ADVANCE

-12.5

ADVANCE

Innovazione e tecnologia.

Gli armadi ADVANCE sono l'incarnazione del nostro impegno per l'innovazione e la tecnologia, cercando sempre di soddisfare le aspettative dei clienti più esigenti.

CONCEPT

Versatilità e qualità.

Gli armadietti CONCEPT nella versione Gastronorm, grazie alla loro ampia e variegata gamma, offrono prodotti di qualità adatti a tutti i tipi di aziende e di esigenze.



ADVANCE



CONCEPT MONOBLOCK



CONCEPT



CONCEPT



GASTRONORM

SNACK

PASTICCERIA

PESCE

Grandi soluzioni per le esigenze più complesse

Il mantenimento della qualità degli alimenti è una priorità. Per questo motivo, nella nuova generazione iKOLD offriamo due gamme di armadi: ADVANCE e CONCEPT. Ognuna delle gamme è definita per soddisfare le diverse esigenze dei clienti, offrendo sempre la garanzia che ci garantisce come produttori. La generazione di frigoriferi iKOLD incorpora una tecnologia che consente di conservare gli alimenti più a lungo con il minimo consumo energetico.

	ARMADI GASTRONORM						ARMADI SNACK		ARMADI PASTICCERIA	ARMADI PESCE	
	ADVANCE		CONCEPT MONOBLOCK		CONCEPT		CONCEPT		CONCEPT	CONCEPT	
	AUP-11G	AUN-11G	MUP-11G	MUN-11G	CUP-11G	CUN-11G	CUP-11S	CUN-11S	CUP-11B	CUF-11	
Caratteristiche generali	Dimensioni	693 x 875 x 2119	693 x 875 x 2119	653x800x1996	653x800x1996	653 x 842 x 2040	653 x 842 x 2040	693 x 726 x 2067	693 x 726 x 2067	760 x 729 x 2006	760 x 729 x 2006
	Capacità (N° ripiani / porta)	24	24	23	23	23	23	18	18	20	7
	Dimensione dei ripiani	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	560 x 542	560 x 542	600x400	600x400
	Temperatura di lavoro	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-4 / +4°C
Efficienza, redditività e sostenibilità	Classe energetica	A	D	B	D	C	D	C	D	E	-
	Isolamento (mm)	80	80	60	60	60	60	50	50	50	50
	Refrigerante + / -	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R290	R290
	Modalità ECO	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Conservazione	Sbrinamento	Compressore spento	Gas caldo	Compressore spento	Resistenza	Compressore spento	Gas caldo	Compressore spento	Resistenza	Compressore spento	Resistenza
	Classe climatica (1 porta)	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4
	Multiflow	Sì	Sì	Sì	Sì	No	Sì	No	No	No	No
	Sistema raffreddamento	Superiore	Superiore	Monoblock	Monoblock	Superiore	Superiore	Inferiore	Inferiore	Superiore	Superiore
	Sistema HACCP	Sì	Sì	No	No	No	No	No	No	No	No
Robustezza ed ergonomia	Controllo elettronico	Capacitivo 5"	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"
	Serratura (porta grande)	Sì	Sì	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
	Grado di protezione	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
Funzionalità e pulizia	Interno	Guide incassate	Guide incassate	Guide incassate	Guide incassate	Guide incassate	Guide incassate	Cerniere e guide	Cerniere e guide	Cerniere e guide	Cerniere e guide

Freddo Commerciale | Il produttore europeo leader nelle macchine per il Freddo Commerciale

FAGOR 



Tavoli refrigerati

i K ❄️ L D
GENERATION

Efficienza e qualità adattate alle esigenze del professionista.

Con il nostro ampio catalogo di tavoli refrigerati industriali offriamo una risposta a qualsiasi tipo di necessità. I tavoli refrigerati di Fagor Professional offrono al professionista numerose soluzioni nelle sue attività quotidiane. Un prodotto che risolve problemi quali lo spazio ridotto, la sicurezza alimentare o la necessità di una produzione costante senza interruzioni.

Con l'ampia gamma unica sul mercato, offriamo banchi frigoriferi di diverse dimensioni per gli standard utilizzati nel settore dell'ospitalità (GN-700, Snack-600 e Pasticceria) oltre alle diverse opzioni disponibili nelle gamme Advance e Concept. Ogni ogni banco può avere caratteristiche diverse, come porte in vetro o cassetti altezze diverse a seconda dello spazio di lavoro, ecc.

ADVANCE

Il meglio della refrigerazione commerciale.

I tavoli ADVANCE sono stati progettati per offrire un prodotto più efficiente, economico e sostenibile che migliora le condizioni di lavoro quotidiane. Tutto questo viene testato nei laboratori di qualità in condizioni estreme, per garantire la soluzione più adatta a ciascuno dei nostri clienti.

CONCEPT

La qualità come punto di riferimento.

Con la gamma CONCEPT presentiamo uno dei cataloghi più ampi del mercato dei tavoli refrigerati, offrendo un'ampia gamma di versioni e opzioni per adattarsi alle esigenze di ogni cliente, con un prodotto robusto, ergonomico e funzionale.



Efficienza e qualità su misura per le esigenze del professionista

La nuova generazione di tavoli iKOLD offre le gamme ADVANCE e CONCEPT con numerose alternative in termini di versioni, modelli e opzioni. In modo che gli utenti possano sempre trovare risposta alle loro esigenze.

		TAVOLI GASTRONORM				TAVOLI SNACK		TAVOLI PASTICCERIA
		ADVANCE		CONCEPT		CONCEPT		CONCEPT
		ACP-3G	ACN-3G	CCP-3G	CCN-3G	CCP-3S	CCN-3S	CCP-3W
Caratteristiche generali	Dimensioni	1792 x 700 x 850		1792 x 700 x 850		2017 x 600 x 850		2017 x 800 x 850
	Capacità (N° ripiani / porta)	13	13	7	7	3	3	6
	Dimensione dei ripiani	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525		600 x 400
	Temperatura di lavoro	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C	-18 / -22°C	0°C / 10°C
Efficienza, redditività e sostenibilità	Classe energetica	A	D	C	D	C	D	-
	Isolamento (mm)	60	60	50	50	50	50	50
	Refrigerante + / -	R600a	R290	R600a	R290	R600a	R290	R290
	Modalità ECO	Sì	Sì	No	No	No	No	No
	Sbrinamento	Compressore spento	Gas caldo	Compressore spento	Resistenza	Compressore spento	Resistenza	Compressore spento
Conservazione	Classe climatica	5	5	4	4	4	4	4
	Multiflow	Sì	Sì	No	No	No	No	No
	Sistema di raffreddamento	Ventilato	Ventilato	Ventilato	Ventilato	Ventilato	Ventilato	Statico
	Sistema HACCP	Sì	Sì	No	No	No	No	No
Robustezza ed ergonomia	Controllo elettronico	Capacitivo 5"	Capacitivo 5"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"
	Serratura	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
	Grado di protezione	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5

Freddo Commerciale | Il produttore europeo leader nelle macchine per il Freddo Commerciale



Tavoli di preparazione

Tavoli speciali per attività specifiche.

Offriamo tavoli speciali concepiti per preparare cibi specifici: pizza, insalate e sandwich.

Diamo anche la possibilità di configurare i tavoli su misura per le esigenze di ogni cliente, combinando insieme ai nostri tavoli speciali elementi opzionali.

Tavoli di preparazione

Ogni cucina professionale deve avere a disposizione ingredienti freschi, ma ogni cucina è diversa. Ecco perché offriamo un'ampia gamma di tavoli di preparazione adatti al vostro spazio. Tutti progettati per assicurare l'accesso immediato agli ingredienti e garantire la loro sicurezza alimentare.



TAVOLI CONFIGURABILI

COMPATTI PER PIZZA PROFESSIONALI

COMPATTI PER PIZZA

TAVOLI PER SANDWICH E INSALATE

SALADETTES

Praticità ed efficienza per semplificarvi la vita

		TAVOLI PIZZA				TAVOLI INSALATE	SALADETTES	
		CONFIGURABILI		COMPATTI				
		CCP-2G GR	CCP-2B GR	CPZC-2G	CPZ-2G	CPS-2G	CPSB-2G	CPSB-2G GR
Caratteristiche generali	Dimensioni	1342 x 700 x 850	1492 x 800 x 850	1590 x 700 x 854	1350 x 708 x 850	1342 x 700 x 850	906 x 700 x 1010	906 x 700 x 894
	Capacità (N° vassoi / porta)	3	3	3	3	3	2	2
	Piano di lavoro	Granito	Granito	Granito	Acciaio inossidabile	Acciaio inossidabile	Poliammide	Granito
	Dimensione dei vassoi	GN 1/1	600x400	600x400	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Efficienza, redditività e sostenibilità	Isolamento	50	50	50	50	50	50	50
	Refrigerante + / -	R600a	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	Modalità ECO	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
	Evaporatore	Interno	Centrale	Centrale	Centrale	Centrale	Centrale	Centrale
Robustezza ed ergonomia	Controllo elettronico	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"	Capacitivo 3"
	Serratura	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional	Optional
	Grado di protezione	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5	IPX5
	Mobili per contenitori GN	Optional SP /SPT	Optional SP /SPT	GN 1/4	GN 1/3	Sistemazione sul bancone	Sistemazione sul bancone	Sistemazione sul bancone
	Dimensione Contenitori GN	GN 1/4	GN 1/4	GN 1/4	GN 1/3	Varie opzioni	Varie opzioni	Varie opzioni
Funzionalità e pulizia	Sfondo con bordi arrotondati	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
	Scarico integrato	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì

Vetrine

Ideale per esporre in modo attraente i prodotti.

Nel settore della ristorazione alcuni cibi richiedono un'attenzione speciale per la loro conservazione e presentazione.

Noi di Fagor Professional offriamo diverse soluzioni di vetrine espositive refrigerate.





FAGOR 

Vetrine espositive per aperitivi

Noi di Fagor Professional offriamo vetrine progettate esclusivamente per questi prodotti.



Pulizia

Contenitore interno in acciaio inossidabile con base rivestita predisposto per disporre vaschette GN 1/3 (profondità 40 mm) e accessibili da una porta scorrevole in vetro. Le macchine sono dotate di scarico per lo smaltimento delle acque di scarico.

Varietà

Disponiamo di diverse dimensioni e di diverse forme del vetro (piatto o curvo in un pezzo unico).

Illuminazione

Nel rispetto della nostra politica sulla tutela dell'ambiente, riduciamo al massimo il consumo energetico delle nostre macchine usando le luci a LED.

Vetrine espositive per sushi

Le vetrine espositive per sushi sono concepite per esporre il sushi. Sono dotate di un sistema di refrigerazione statico con doppio impianto di evaporazione incorporato nella vaschetta inferiore, attaccata al coperchio in vetro curvo. Ci permette di creare una temperatura di esercizio ottimale (-1 °C a 2 °C) per conservare i cibi delicati come il sushi.



Pulizia

Incorporiamo uno scarico di emergenza per lo smaltimento delle acque di scarico rendendo l'apparato uno dei più igienici del mercato.

Illuminazione

Nel rispetto della nostra politica sulla tutela dell'ambiente, riduciamo al massimo il consumo energetico delle nostre macchine usando le luci a LED.





Retrobanchi

Elementi compatti e sicuri, perfetti per conservare le bevande.

Una vasta gamma di refrigeratori,
appositamente creata per la
refrigerazione delle bottiglie.

Retrobanchi



Con tutte le prestazioni dei tavoli refrigerati della gamma Snack. I retrobanchi hanno un'altezza di 1045 mm. Questa altezza lo rende l'elemento idoneo da combinare con i nostri tavoli per macchine da caffè e con i ripiani.

Espositori refrigerati

Nuova gamma di espositori refrigerati a muro con un design contemporaneo ed elegante che offre diverse opzioni e finiture per adattarsi a tutte le necessità del tuo locale.



Accesso facile per manutenzione

Unità frigorifera di tipo "Casette" che offre una maggiore capacità di stoccaggio ed è facilmente estraibile per una migliore manutenzione e pulizia.

Risparmio energetico

Le nostre porte sono a doppi vetri con gas argon che assicura un ottimo isolamento e un risparmio sul consumo.

Illuminazione

Nel rispetto della nostra politica sulla tutela dell'ambiente, riduciamo al massimo il consumo energetico delle nostre macchine usando le luci a LED.

Tavoli refrigerati a pozzo

La nostra lunga esperienza nella fabbricazione di refrigeratori di bottiglie assicura un prodotto di grande qualità e affidabilità. Prodotto creato per un'ottima conservazione delle bottiglie.



Varietà della gamma

Disponiamo di due versioni per adattarci a tutte le necessità dei nostri clienti. Nelle macchine rifinite in acciaio inox il gruppo frigorifero è situato nella parte destra del mobile. Nella serie rifinita in skin plate si trova nella parte inferiore.

Funzionalità

Porte scorrevoli con maniglia incorporata che permette un accesso comodo e pratico. All'interno sono presenti divisori verticali a griglia in acciaio plastificato per organizzare meglio il contenuto.

Armadi refrigerati professionali

Presentiamo la nuova gamma di armadi refrigerati professionali, con una capacità elevata e con diverse finiture esterne per adattarsi meglio al tuo locale.



Varietà della gamma

Disponiamo di due versioni per adattarci a tutte le necessità dei nostri clienti: mobili esterni con finitura in acciaio inossidabile e finitura in epoxy bianco. In entrambe le versioni offriamo i modelli a temperatura positiva e negativa. Nella versione con finitura esterna in epoxy bianco offriamo anche modelli di espositori refrigerati con porta in vetro.

Funzionalità

Porte scorrevoli con maniglia incorporata che permettono un accesso comodo e pratico. All'interno sono presenti divisori verticali a griglia in acciaio plastificato per organizzare meglio il contenuto.

Espositori di bevande

La macchina congela bicchieri è il complemento ideale di bar e caffetterie per servire le bevande fredde nelle condizioni migliori. Grazie al formato compatto, è il modello più adeguato per locali con spazio ridotto.



Illuminazione

Nel rispetto della nostra politica sulla tutela dell'ambiente, riduciamo al massimo il consumo energetico delle nostre macchine usando le luci a LED.

Sistema anticondensa

Porta a triplo vetro con un sistema anticondensa che garantisce una visibilità perfetta.

Fabbricatori di ghiaccio

Un'ampia varietà di tipologie e grandezze dei cubetti di ghiaccio.

Macchine con condensatore sovradimensionato, ottimo per climi caldi, nella versione refrigerata sia ad aria che ad acqua. Il sistema di fabbricazione dei cubetti di ghiaccio è semplice e affidabile, concepito per zone con acqua altamente calcarea e condizioni di lavoro difficili.





Fabbricatori di ghiaccio

Cubetti pieni



L 17 g.
S 20 g.
K 40 g.

I cubetti Gourmet trasparenti e compatti raffreddano la bevanda lentamente e per un tempo prolungato prima di sciogliersi. Il cubetto di ghiaccio Gourmet grande e compatto è quello più richiesto sia dai professionisti che dai consumatori. Ideale per essere utilizzato con bevande analcoliche e liquori. I cubetti di ghiaccio si sciolgono molto lentamente, consentendo ai clienti di godersi tranquillamente la bibita fredda.



- Ristoranti
- Bar
- Hotel
- Discoteche
- Cocktail bar

Cubetti cavi



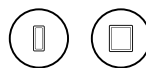
C 25 g.

Cubetti cavi che raffreddano velocemente la bevanda grazie alla maggiore superficie di contatto. Fabbricati da macchine elettromeccaniche ad alte prestazioni mediante la tecnologia di ultima generazione delle palette, indicate in caso di acque dure (calcareae) anche senza filtro. Nuovo disegno dell'evaporatore per un funzionamento eccellente in presenza di acqua calcarea.



- Bar tradizionali
- Caffetterie

Ghiaccio a dadi



HD 7 g.
D 13 g.

Cubetti a dado e a mezzo dado di dimensione standard per un raffreddamento veloce della bibita in locali con grande necessità di ghiaccio. Fabbricati da macchine ad alte prestazioni mediante la tecnologia a evaporatore verticale, sono in grado di produrre ghiaccio più velocemente e con una minore durata del ciclo. Per questo motivo, sono ideali per i punti vendita che richiedono elevate quantità di ghiaccio.



- Ristoranti a servizio rapido / self-service
- Convenienza / negozi di alimentari

Ghiaccio in pepite



N

Un tipo di ghiaccio dalla forma caratteristica, a metà strada tra il ghiaccio a scaglie e il ghiaccio a cubetti. Il suo evaporatore è altamente efficiente, con un basso consumo energetico e un'elevata produzione di ghiaccio. Il calcio è regolato da un sistema di controllo ottico di precisione. Perfetto per le aziende di grandi dimensioni e le strutture sanitarie.



- Ristoranti a servizio rapido / self-service
- Negozi di generi di conforto/ multiservizi
- Centri sanitari
- Caffetterie e mense

Ghiaccio in scaglie



F

Ghiaccio piatto, secco e molto freddo, riconoscibile per la sua forma a scaglie; il suo spessore può essere ricongelato tra 1,5 e 3 mm. Il suo evaporatore è il più efficiente sul mercato, con un consumo energetico ridotto e una maggiore produzione di ghiaccio. Alta precisione e controllo, la macchina in acciaio inox rileva la mancanza di livello dell'acqua e l'aumento della temperatura.



- Industria alimentare
- Trasporto
- Negozi e mercati di alimentari
- Edilizia e costruzioni
- Strutture sanitarie

Ghiaccio granulare



G

Queste macchine producono ghiaccio granulare con un sistema di evaporatore cilindrico verticale e una madrevite ad alta resistenza. Il ghiaccio granulare può essere di due tipi: il ghiaccio granulare secco indicato per i cocktail e il ghiaccio granulare umido indicato per pescherie, negozi di frutta...



- Supermercati
- Trasporto del pesce
- Frutta e verdura
- Espositori per alimenti
- Salute e benessere

Serbatoi per produttori modulari (Silos)

I contenitori di ghiaccio garantiscono la disponibilità di esistenze per assicurare un rifornimento adeguato al locale, conservando la produzione di ghiaccio delle macchine componibili nei momenti di scarso consumo in previsione dei momenti di punta, in cui è necessaria una grande quantità di ghiaccio in un periodo di tempo breve.



Disponiamo di un'ampia gamma di serbatoi adatti a qualsiasi macchina del ghiaccio. Ogni vasca può ospitare una o due macchine, a seconda del tipo di attrezzatura modulare scelta.



L
14 gr



S
22 gr



K
40 gr



C
20 gr



HD
6 gr



D
12 gr



G
Granular



N
Nugget



F
Flake





ONNERA GROUP

