

GUIDE DES GAMMES

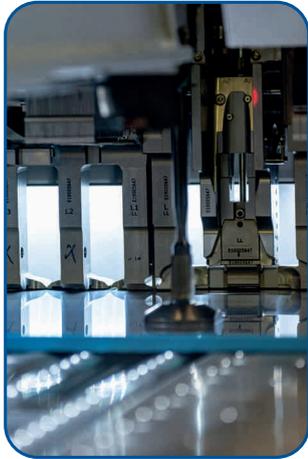
FRIGINOX

LE FROID PROFESSIONNEL



FRIGINOX

LE FROID PROFESSIONNEL



FABRIQUÉ EN FRANCE



Depuis 1973

Depuis 50 ans à votre service, dans l'Yonne (89), au cœur de la Bourgogne, sur un site de 10 200 m², FRIGINOX, conçoit et fabrique des appareils de réfrigération pour l'équipement des cuisines professionnelles, selon des critères de qualité les plus rigoureux.

Notre usine exporte aujourd'hui vers les 5 continents, dans plus de 30 pays.

Nous sommes fournisseur de la restauration commerciale et collective à travers un réseau de partenaires installateurs.



LA QUALITE AU CŒUR DE NOS FABRICATIONS

Créée en 1973, FRIGINOX bénéficie d'une expertise reconnue dans le froid professionnel et dispose d'un site moderne, équipé de machines à commande numérique et d'une station d'injection directe de mousse polyuréthane sans CFC. Nous maîtrisons in situ toutes les phases de construction des appareils, du pliage au montage en passant par l'injection. Des contrôles pointus sont effectués à chaque étape du process.

C'est grâce à cette expérience cinquantenaire, que nous construisons avec passion, des appareils de réfrigération pour équiper vos cuisines professionnelles.



Panneauteuse



Poinçonneuse



Conformateur d'injection

LA RECONNAISSANCE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE



En octobre 2021, FRIGINOX a reçu le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), unique distinction d'État associée à la reconnaissance des savoir-faire d'exception, le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) souhaite valoriser les entreprises d'excellence française détenant, entre autres, des savoir-faire industriels et artisanaux jugés d'excellence et fabriquant en France.

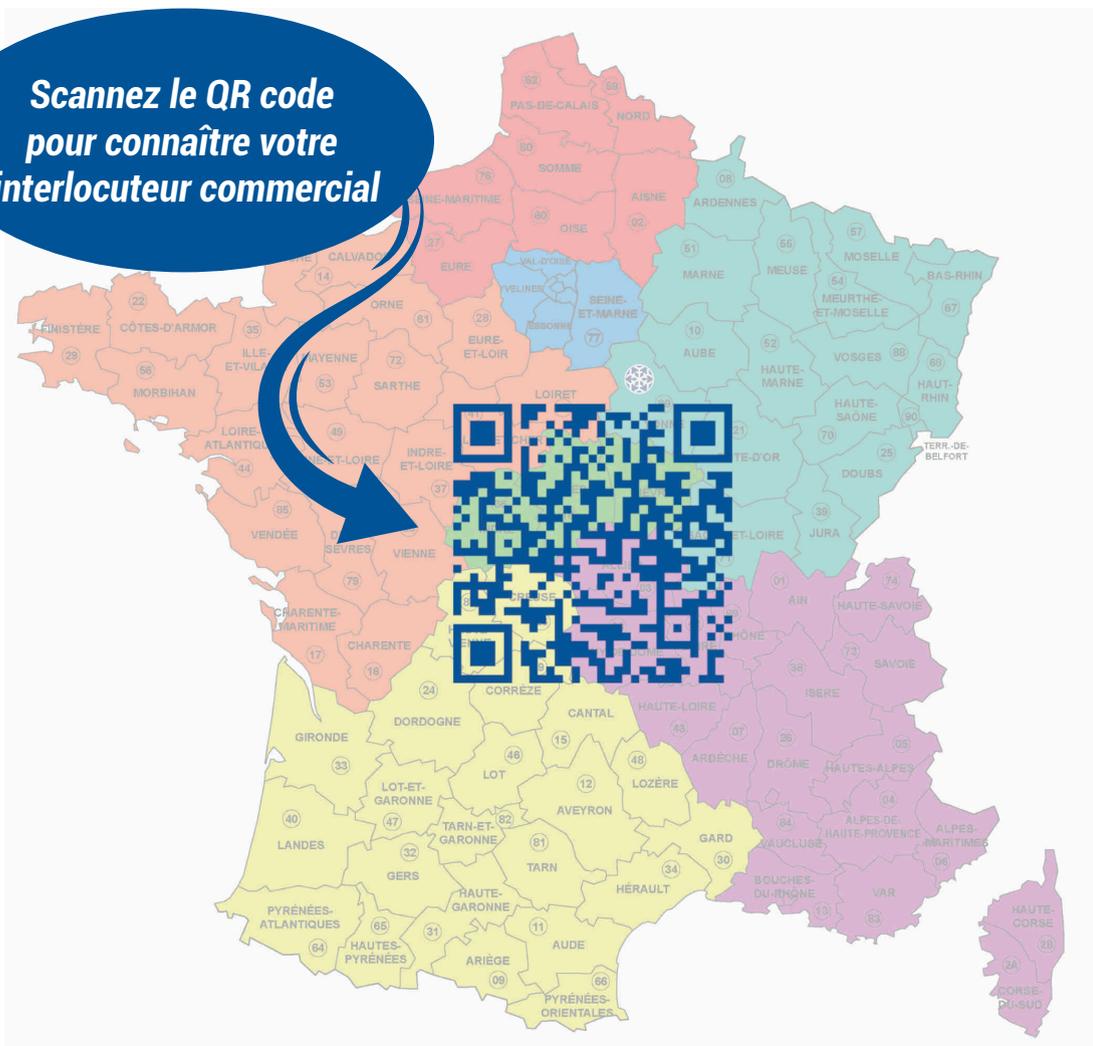
RE PUBLIQUE FRANÇAISE

LES PARTENARIATS



UNE EQUIPE A VOTRE ECOUTE

Scannez le QR code
pour connaître votre
interlocuteur commercial



ADV France et Export

Directeur ADV

Gilles DEGRUELLE

+33 (0)3 86 91 10 58

gdegruelle@friginox.com

Assistante ADV

Florence LEJARRE

+33 (0)3 86 91 15 15

flejarre@friginox.com

Assistance technique, pièces détachées et SAV

Responsable SAV

Sébastien CLAUDIN

+33 (0)3 86 91 14 17

sclaudin@friginox.com

LE SERVICE AU CŒUR DE NOS COMPÉTENCES



A VOTRE SERVICE

Chez Friginox, le service technique et le service après-vente sont assurés par nos équipes composées de professionnels compétents, soucieux de vos exigences et attentifs à toutes vos questions.

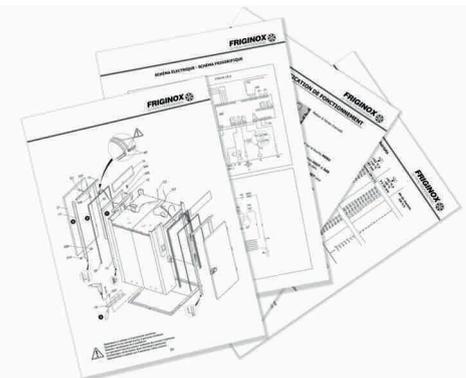
Nous assurons :

- l'assistance téléphonique
- l'envoi des pièces détachées sous 48H
- la disponibilité des pièces pendant 10 ans

DES OUTILS A VOTRE DISPOSITION

Nous travaillons exclusivement avec un réseau de partenaires installateurs et avec des bureaux d'études spécialisés en ingénierie hôtellerie-restauration.

Pour les accompagner au quotidien dans leurs démarches commerciales, nous avons à leur disposition l'ensemble des documentations techniques utiles :



- Fiches techniques détaillées
- Notices d'emploi simplifiées
- Notices de montage
- Figurines DWG, 2D et 3D
- Bibliothèque RFA qui entre dans la démarche BIM :

Les appareils Friginox sont totalement opérationnels et disponibles dans ce format pour que les acteurs du BIM puissent les intégrer facilement.

FRIGINOX



CRÉATION

18 mai 1973
Création de la
société FRIGINOX
à Villevallier (89)



INNOVATION

FRIGINOX lance
la première régulation
électronique
pour les cellules
de refroidissement
rapide avec
Frigisonde



RACHAT

ALI Group rachète
FRIGINOX et ROSINOX
à CANDY Group

1973

1983

1987

1991

1999

INNOVATION

Lancement de la
première cellule
électromécanique
de refroidissement
rapide



AGRANDISSEMENT

Agrandissement du
site de production de
FRIGINOX.
Construction d'un
bâtiment de 3500m2



**INNOVATION
BREVETÉE**

Cellules I-CHILLING
avec refroidissement
auto-adaptatif



**UNITÉ DE
PRODUCTION
MODERNE DE
10 200M2**



**PLUS DE
300
RÉFÉRENCES**



**85
SALARIÉS**

INNOVATION

Cellules de refroidissement et surgélation rapide TouchScreen avec écran tactile 3,5"



LABELLISATION

Obtention du label EPV
Entreprise du Patrimoine
Vivant



ANNIVERSAIRE

50 ans de la marque
FRIGINOX

2007

2015

2019

2021

2023

GRAND PRIX DE L'INNOVATION

Lancement de la première armoire mobile de maintien en température FROID ou CHAUD AMCF-15



INNOVATION

Cellules de refroidissement et surgélation rapide TouchScreen avec écran tactile 7"



PLUS DE
4000 APPAREILS
VENDUS PAR AN



ÉQUIPE COMMERCIALE
RÉPARTIE SUR
6 SECTEURS



ÉQUIPE
DÉDIÉE POUR
L'EXPORTATION

NOUVEAUTÉ



LE PREMIER ACCÈS À DISTANCE

100% CONNECTÉ 24H/24, OÙ QUE VOUS SOYEZ



Facile d'utilisation



Stockage
longue durée

ZERO
PAPIER
Plus écologique

100%
WiFi



Compatible

Localisation
géographique



FRIGIcloud :

Montée et câblée en usine

- Passerelle Wi-Fi
- **Abonnement offert les 2 premières années**

KIT FRIGIcloud pour chambre froide :

A poser et câbler sur une chambre froide existante

- Boîtier inox 18-10 composé de : passerelle Wi-Fi, sonde de température NTC à placer dans la chambre froide, entrée digitale pour contact de porte
- **Abonnement offert les 2 premières années**



Retrouvez la liste des appareils compatibles
avec l'option FRIGIcloud dans la fiche technique.

Nota : Les appareils non compatibles peuvent être
équipés du Kit FRIGIcloud pour chambre froide.

SOMMAIRE GÉNÉRAL

Armoires de conservation

p.6

Meubles bas de conservation

p.22

Cellules de refroidissement
et surgélation rapide

p.30

Boulangerie - Pâtisserie

p.44

Armoires de conservation

Armoires monocoques à parois embouties gastronomiques à clayettes GN 2/1 Gamme "EcoStar Plus"



Les **+** Friginox

- + Joint de porte magnétique ultra résistant
- + Condenseur sans entretien
- + Volume intérieur entièrement libre facilitant le nettoyage

Fluide R290	Construction Monocoque
Finition Inox	Classe énergétique A pour modèle G 1E Plus

Caractéristiques		Modèles				
Température		0°C / +10°C			-18°C / -25°C	
Revêtement tout inox 18-10		G 1E Plus	G 1E	G 2E	GN 1E	GN 2E
Volume (litres)		650	650	1300	650	1300
Nombre de portes		1	1	2	1	2
Dimensions hors tout (mm)	L	700	700	1390	700	1390
	P	870	870	870	870	870
	H	2120	2120	2120	2120	2120
Dotation grilles inox GN 2/1		4	4	8	4	8

Classe A
modèle disponible avec un haut niveau de performance écologique

R290 Ecogaz

Groupe logé Propane
respectueux de l'environnement tout en assurant un fonctionnement optimal de votre appareil

INOX 18-10

Revêtement
intérieur et extérieur en acier inoxydable 18-10

Parois embouties
facilitant le nettoyage pour clayettes GN 2/1 (24 niveaux) au pas de 55 mm

80 mm

Isolation 80 mm
par mousse de polyuréthane injectée sans CFC, HFC ni HCFC

Armoire G1E EcoStar +
disponible en classe A

Pieds inox
150 mm réglables en hauteur pour un nettoyage facilité

Armoires de conservation

Armoires monocoques gastronormes à clayettes GN 2/1 Gamme "Fristar plus - G"



Fluide R290 armoires sans groupe R134A positif R452A négatif	Construction Monocoque	Finition Inox ou laqué	Aménagement Glissières pour grilles GN 2/1
--	---	-------------------------------------	---

Les + Friginox

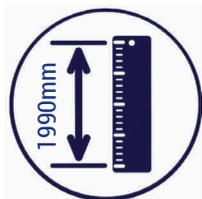
- + Joint de porte magnétique ultra résistant
- + Condenseur sans entretien
- + Glissières réglables anti-basculement



Caractéristiques		Modèles			
Température		0°C / +10°C		-18°C / -25°C	
Revêtement extérieur inox 18-10	Avec groupe	G 1	G 2	GN 1	GN 2
	Sans groupe	G 1S	G 2S	GN 1S	-
Revêtement extérieur Laqué blanc	Avec groupe	GL 1	GL 2	GLN 1	GLN 2
	Sans groupe	GL 1S	GL 2S	GLN 1S	-
Volume (litres)		650	1300	650	1300
Nombre de portes		1	2	1	2
Dimensions hors tout (mm)	L	740	1460	740	1460
	P	835	835	835	835
	H	2085	2085	2110	2110
Grilles inox GN 1/1		4	8	4	8

NOUVEAU

**ARMOIRES
FAIBLE HAUTEUR**



Caractéristiques		Modèles	
Temperature		0°C / +10°C	
Revêtement extérieur inox 18-10	Avec groupe	Mini G 1	Mini G 2
Volume (litres)		650	1300
Nombre de portes		1	2
Dimensions hors tout (mm)	L	740	1460
	P	835	835
	H	1990	1990
Grilles inox GN 1/1		4	8

Armoires bi-températures

Caractéristiques		Modèles
Température		0°C / +10°C et -18°C / -25°C
Revêtement extérieur inox 18-10	Avec groupe	G 1 - BTN
	Sans groupe	G 1S - BTN
Volume (litres)		300 + 300
Nombre de portes		2 portillons
Dimensions hors tout (mm)	L	740
	P	890
	H	2085
Dotation / Aménagement		2 + 2 GN 2/1 grilles inox



Fermeture à clé de série et panneau de contrôle lisse



Eclairage intérieur type LED



Armoire spéciale poisson GSP 651



Armoire spéciale poisson G1-BTSP

NOUVEAU

Armoires spéciales poisson

Caractéristiques		Modèles	
Température		-2°C / +10°C	0°C / +10°C et -2°C / +10°C
Revêtement extérieur inox 18-10	Avec groupe	GSP 651 R290	G1 - BTSP 301 R290
	Sans groupe	GSP 651 S	G1S - BTSP 301
Capacité		(150 kg de poisson frais)	300 L + 75 kg de poisson frais
Nombre de portes		1	2 portillons
Dimensions hors tout (mm)	L	740	740
	P	835	835
	H	2085	2085
Dotation / Aménagement		6 18-10 tiroirs inox spécial poisson	

Armoires de conservation

Armoires démontables gastronomiques à clayettes GN 2/1 Gamme "Fristyle plus - G"



G 1300 + G 650 avec option portillons

Fluide R290 armoires sans groupe R134A positif R452A négatif	Construction Modulaire et Démontable par panneau
Finition Inox	Aménagement Glissières pour grilles GN 2/1

Caractéristiques		Modèles			
Température		0°C / +10°C		-18°C / -25°C	
Revêtement tout inox 18-10	Avec groupe	G 650	G 1300	GN 650	GN 1300
	Sans groupe	G 650S	G 1300S	GN 650	-
Volume (litres)		650	1300	650	1300
Nombre de portes		1	2	1	2
Puissance élec. avec groupe (W)		270	385	630	1005
Puissance élec. sans groupe (W)		75	75	710	-
Dimensions hors tout (mm)	L	815	1485	815	1485
	P	820	820	820	820
	H	2112	2112	2112	2112
Dotation grilles inox GN 2/1		4	8	4	8

Les + Friginox

- + Joint de porte magnétique ultra résistant
- + Condenseur sans entretien
- + Démontable à plat pour les accès exigus
- + Glissières réglables anti-basculement



Double accès
disponible en option



Revêtement tout inox
intérieur et extérieur



Modularité
permettant les associations
multi-température sur demande

Armoires de conservation

Armoires grande capacité - Gamme "Euro Maxi Restauration"



EMR 2

Les **+** Friginox

- + Joint de porte magnétique ultra résistant
- + Démontable par module
- + Clayettes inox renforcées (150 kg par niveaux)

Fluide	Construction
R134A + R452A -	Modulaire
Finition	Aménagement
Inox ou laqué	Clayettes renforcées tôle inox Euronormes 600 x 800

Caractéristiques		Modèles		
Température		+1°C / +10°C		
Revêtement extérieur inox 18-10	Avec groupe	EMR 1	EMR 2	EMR 3
	Sans groupe	EMR 1S	EMR 2S	EMR 3S
Revêtement extérieur Laqué blanc	Avec groupe	EMRL 1	EMRL 2	EMRL 3
	Sans groupe	EMRL 1S	EMRL 2S	EMRL 3S
Volume (litres)		1000	2000	3000
Nombre de portes		1	2	3
Dimensions hors tout (mm)	L	905	1585	2345
	P	1090	1090	1090
	H	2250 (2140 sans groupe)	2250 (2140 sans groupe)	2250 (2140 sans groupe)
Dotation clayettes renforcées tôle inox Euronorme 600 x 800		4	8	12



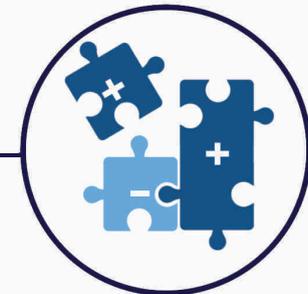
Capacité de stockage importante

1, 2 et 3 m³
avec possibilité de constituer un ensemble multi-température



Revêtement tout inox

intérieur et extérieur



Modularité

permettant les associations multi-température sur demande

Caractéristiques		Modèles		
Température		-18°C / -25°C		
Revêtement extérieur inox 18-10	Avec groupe	EMRN 1	EMRN 2	-
	Sans groupe	EMRN 1S	EMRN 2S	EMRN 3S
Revêtement extérieur Laqué blanc	Avec groupe	EMRLN 1	EMRLN 2	-
	Sans groupe	EMRLN 1S	EMRLN 2S	EMRLN 3S
Volume (litres)		1000	2000	3000
Nombre de portillons		2	4	6
Dimensions hors tout (mm)	L	905	1585	2345
	P	1090	1090	1090
	H	2250 (2140 sans groupe)	2250 (2140 sans groupe)	2140
Dotation clayettes renforcées tôle inox Euronorme 600 x 800		4	8	12

Armoires de conservation

Armoires réfrigérées démontables pour chariots GN 1/1 ou 600 x 400
Gamme «Fristyle Plus - Mini ACH»



Les + Friginox

- + Double accès disponible en option
- + Condenseur sans entretien
- + Sol inox
- + Démontable à plat pour les accès exigus



MINI ACH 2
(Chariot en option)

Fluide R290 Armoires sans groupe : R134A positif	Construction Démontable par panneau
Finition Inox	Pour chariot GN 1/1 ou 600 x 400 hauteur 1500 mm

Caractéristiques		Modèles	
Température		0°C / +10°C	
Revêtement tout inox 18-10	Avec groupe	Mini ACH 1	Mini ACH 2
	Sans groupe	Mini ACH 1S	Mini ACH 2S
Volume (litres)		650	1300
Nombre de portes		1	2
Dimensions hors tout (mm)	L	815	1485
	P	820	820
	H	1962	1962
Capacité en chariots GN 1/1 ou 600 x 400 (non fournis)		1	2

Armoires réfrigérées monocoques pour chariots GN 1/1 ou 600 x 400 Gamme "UltraCompact"



Les Friginox

- + Armoire ultra compacte
- Largeur : 710 mm
- Profondeur porte ouverte : 1630 mm
- + Sol inox isolé 20 mm avec rampe d'accès



UAT
(Chariot en option)

Fluide R134A	Construction Monocoque livraison montée
Finition Inox	Pour chariot GN 1/1 ou 600 x 400 spécial UAT

Caractéristiques		Modèles
Température		+1°C / +10°C
Revêtement tout inox 18-10	Avec groupe	UAT
	Sans groupe	UATS
Volume (litres)		700
Nombre de portes		1
Dimensions hors tout (mm)	L	710
	P	1070
	H	2280 (2120 sans groupe)
Capacité en chariots GN 1/1 ou 600 x 400 (non fournis)		1

Armoires de conservation

Armoires réfrigérées démontables pour chariots GN 1/1, GN 2/1 ou 600 x 400 ou chariot de four - Gamme "ATLAS - AT"



AT 1 GN 2/1
(Chariot en option)

<p>Fluide</p> <p>R290</p> <p>Armoires sans groupe : R134A</p>	<p>Construction</p> <p>Démontable par panneau</p>
<p>Finition</p> <p>Inox</p>	<p>Pour chariots GN 1/1, GN 2/1 ou 600 x 400 ou chariots de four</p>

Caractéristiques		Modèles	
Température		+1°C / +10°C	
Revêtement tout inox 18-10	Avec groupe	AT1 GN 1/1	AT1 GN 2/1
	Sans groupe	AT1 S GN 1/1	AT1 S GN 2/1
Volume (litres)		1000	1320
Nombre de portes		1	1
Dimensions hors tout (mm)	L	785	985
	P	1035	1035
	H	2235	2235
Capacité en chariots (non fournis)	GN 1/1	1	2
	600 x 400	1	1
	GN 2/1	-	1
	Four GN 1/1*	-	1
	Four GN 2/1*	-	-

* Voir fiche technique pour marques de four et modèles



Démontable
par panneaux

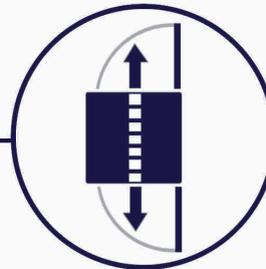


Large compatibilité
avec les différents
formats de chariots



Les **+** Friginox

- + Joint de porte magnétique ultra résistant
- + Condenseur sans entretien
- + Double accès disponible en option
- + Démontable à plat pour les accès exigus
- + Sol inox isolé 20 mm avec rampe d'accès



Double accès
en option

Modèles		
+1°C / +10°C		
AT1 Combi GN 2/1	AT2 GN 1/1	AT2 GN 2/1
AT1 S Combi GN 2/1	AT2 S GN 1/1	AT2 S GN 2/1
1700	2000	2640
1	2	2
1035	1405	1805
1185	1035	1035
2325	2270	2270
2	2	4
-	2	2
1	-	2
-	-	2
1	-	-

Armoires de conservation

Armoires de maintien au chaud monocoques pour chariots GN 1/1 ou GN 2/1 ou chariot de four - Gamme "ATLAS - ATC"



ATC1 GN 1/1
(Chariot en option)

Température de
maintien

+75°C

Construction

**livraison montée
uniquement**

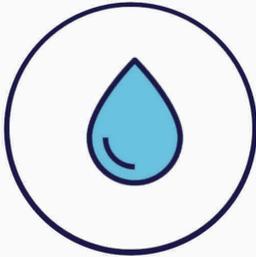
Finition

Inox

**Pour chariots
GN 1/1, GN 2/1
ou 600 x 400
ou chariots de four**

Caractéristiques		Modèles	
Température		+75°C	
Revêtement tout inox 18-10		ATC1 GN 1/1	ATC1 GN 2/1
Volume (litres)		1000	1320
Nombre de portes		1	1
Dimensions hors tout (mm)	L	785	985
	P	1090	1090
	H	2215	2215
Capacité en chariots (non fournis)	GN 1/1	1	2
	600 x 400	1	1
	GN 2/1	-	1
	Four GN 1/1*	-	1
	Four GN 2/1*	-	-

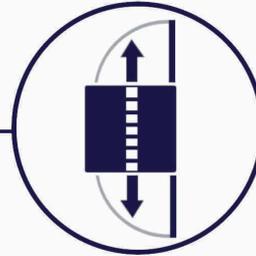
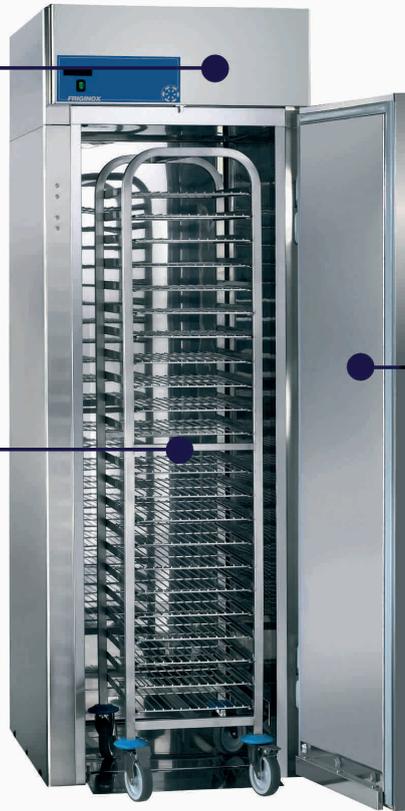
* Voir fiche technique pour marques de four et modèles



Humidificateur
à remplissage automatique
en option



Large compatibilité
avec les différents
formats de chariots



Double accès
en option

Les + Friginox

- + Fermeture à clé de série avec décondamnation intérieure
- + Double accès disponible en option
- + Sol inox isolé 20 mm avec rampe d'accès

Modèles		
+75°C		
ATC1 Combi GN 2/1	ATC2 GN 1/1	ATC2 GN 2/1
1700	2000	2640
1	2	2
1035	1405	1805
1240	1090	1090
2290	2215	2215
2	2	4
-	2	2
1	-	2
-	-	2
1	-	-

Armoires de conservation

Armoires mobiles réfrigérées et maintien au chaud à parois embouties pour clayettes GN 1/1 - Transport isotherme - Gamme "ROLFAST"



AMCF 15 GN 1/1

Les + Friginox

- + Porte rabattable sur le côté avec maintien en position
- + Poignées latérales de manutention ergonomiques
- + Bac de récupération d'eau facilement accessible en façade
- + Système d'humidification régulée en option

Armoire mobile
multi-fonction
chaud-froid,
transport isotherme

Construction
Monocoque
sur roulettes inox
diam. 125mm

Finition

Inox

Aménagement

Parois embouties
pour grilles et
bacs GN 1/1

Caractéristiques		Modèles	
Température		+1°C / +80°C	+75°C / +80°C
Revêtement tout inox 18-10		AMCF - 15 GN 1/1	AMC- 15 GN 1/1
Transport isotherme		√	√
Volume (litres)		170	170
Nombre de portes		1	1
Dimensions hors tout (mm)	L	550	550
	P	905	905
	H	1530	1530
Nombre de niveaux en bacs avec espacement de 55 mm (Bacs non fournis)		15	15

Armoires mobiles réfrigérées ou maintien au chaud à glissières pour clayettes GN 2/1 - Gamme "ROLFAST"



AMF 13



AMC 20

Les Friginox

- + Echelle amovible facilitant le nettoyage
- + Glissières réglables anti-basculement
- + Poignées latérales de manutention ergonomiques
- + Grande capacité de stockage (GN 2/1)

Armoire réfrigérée
(+ 1°C/+ 10°C)
ou armoire de
maintien au chaud
(+ 75°C/+80 °C)

Construction
Monocoque
sur roulettes inox
diam. 160mm

Finition

Inox

Aménagement
Glissières pour grilles
et bacs GN 2/1

Caractéristiques		Modèles			
Température		+1°C / +10°C		+75°C / +10°C	
Revêtement tout inox 18-10		AMF 13	AMF 18	AMC 14	AMC 20
Volume (litres)		480	650	480	650
Nombre de portes		1	1	1	1
Dimensions hors tout (mm)	L	790	790	790	790
	P	900	900	850	850
	H	1600	1965	1590	1955
Nombre de niveaux en bacs avec espacement de 67 mm (Bacs non fournis)		13	18	14	20

Meubles bas de conservation

Meubles bas réfrigérés gastronomes étroits GN 1/1 - Gamme "TGE"



Les + Friginox

- + Grand volume utile (jusqu'à 25% supérieur à des produits similaires)
- + Tiroirs grande capacité en option



TGE 3 avec plan de travail sans dossier et avec option 2 et 3 tiroirs et roulettes

Caractéristiques		Modèles		
Température		0°C / +10°C		
Revêtement extérieur inox 18-10	Avec groupe	TGE 1	TGE 2	TGE 3
	Sans groupe	TGE 1S	TGE 2S	TGE 3S
Nombre de portillons		1	2	3
Dimensions hors tout (mm)	L	1105*	1560*	2015*
	P	707	707	707
	H	900	900	900
Dotation grilles inox GN 1/1		2	4	6

* Enlever 400 mm sur la largeur (L) pour obtenir la dimension sans groupe

Meubles bas réfrigérés gastronomes GN 2/1 - Gamme "TG"



Les + Friginox

- + Grand volume utile (jusqu'à 10% supérieur à des produits similaires)
- + Grande capacité de stockage (format GN 2/1)



TG 2S

Caractéristiques		Modèles		
Température		0°C / +10°C		
Revêtement extérieur inox 18-10	Avec groupe	TG 1	TG 2	TG 3
	Sans groupe	TG 1S	TG 2S	TG 3S
Nombre de portillons		1	2	3
Dimensions hors tout (mm)	L	1305*	960*	2615*
	P	807	807	807
	H	900	900	900
Dotation grilles inox GN 2/1		2	4	6

* Enlever 400 mm sur la largeur (L) pour obtenir la dimension sans groupe

Fluide

R290 (positifs et négatifs)
R134A (froid renforcé)
R452A (négatifs)
R134A (positifs sans groupe)

Profondeur

700 mm

Finition

Plan de travail inox
15/10^e renforcé
avec dossier

Aménagement

Glissières
pour grilles et
bacs GN 1/1

Modèles

0°C / +10°C		0°C / +10°C Froid renforcé			-18°C / -25°C	
TGE 4	TGE 5	TGE 3X	TGE 4X	TGE 5X	TGEN 1	TGEN 2
TGE 4S	TGE 5S	TGE 3XS	TGE 4XS	TGE 5XS	TGEN 1S	TGEN 2S
4	5	3	4	5	1	2
2470*	2925*	2095*	2550*	3005*	1105*	1560*
707	707	707	707	707	707	707
900	900	900	900	900	900	900
8	10	6	8	10	2	4

Fluide

R290 (positifs et négatifs)
R134A (froid renforcé)
R452A (négatifs)
R134A (positifs sans groupe)

Profondeur

800 mm

Finition

Plan de travail inox
15/10^e renforcé
avec dossier

Aménagement

Glissières
pour grilles et
bacs GN 2/1

Modèles

0°C / +10°C	0°C / +10°C Froid renforcé		-18°C / -25°C
-	TG 3X	TG 4X	TGN 1
TG 4S	TG 3XS	TG 4XS	TGN 1S
4	3	4	1
2870	2695*	3350*	1305*
807	807	807	807
900	900	900	900
8	6	8	2

Meubles bas de conservation

Meubles bas réfrigérés Euronormes 600x400 - Gamme "TC"



TC 2S

Les + Friginox

- + Grande hauteur intérieure (620 mm)
- + Froid ventilé pour refroidissement homogène

Meubles bas réfrigérés desserte de bar clayettes spéciales 505x410 Gamme "DB"



DB 3S sans dessus
avec option 2 tiroirs

Les + Friginox

- + Option 2 tiroirs avec panier inox perforé

Fluide

R290

R134A

modèles sans groupe

Profondeur

800 mm

Finition

Plan de travail inox
15/10^e renforcé
avec dossier

Aménagement

Glissières
pour grilles
Euro 600 x 400

Caractéristiques		Modèles			
Température		0°C / +10°C			
Revêtement extérieur inox 18-10	Avec groupe	TC 1	TC 2	TC 3	TC 4
	Sans groupe	TC 1S	TC 2S	TC 3S	TC 4S
Nombre de portillons		1	2	3	4
Dimensions hors tout (mm)	L	1175*	1700*	2225*	2750*
	P	807	807	807	807
	H	900	900	900	900
Dotation grilles inox 600 x 400		2	4	6	8

* Enlever 400 mm sur la largeur (L) pour obtenir la dimension sans groupe

Fluide

R290

R134A

modèles sans groupe

Profondeur

600 mm

Finition

Plan de travail inox
15/10^e renforcé
avec dossier

Aménagement

Clayettes
spéciales
505 x 410

Caractéristiques		Modèles		
Température		0°C / +10°C		
Revêtement extérieur inox 18-10	Avec groupe	DB 2	DB 3	DB 4
	Sans groupe	DB 2S	DB 3S	DB 4S
Nombre de portillons		2	3	4
Dimensions hors tout (mm)	L	1700*	2225*	2750*
	P	607	607	607
	H	900	900	900
Dotation clayettes spéciales 505 x 410		2	4	6

* Enlever 400 mm sur la largeur (L) pour obtenir la dimension sans groupe

Meubles bas de conservation

Meubles bas réfrigérés de préparation gastronomes GN 1/1
+ réserve à ingrédients réfrigérée pour bacs GN 1/3 - Gamme "TPR"



Les + Friginox

- + Grande hauteur intérieure (620 mm)
- + Couvercle auto-bloquant en position ouverte et amovible sans outils

TPR 3 avec option logement de groupe à droite,
modules à 2 tiroirs et roulettes

Meubles bas réfrigérés Salad'Chef gastronomes GN 1/1
+ découpe pour logement bacs GN1/1 - Gamme "TSC"



Les + Friginox

- + Grande hauteur intérieure (620 mm)
- + Couvercle auto-bloquant en position ouverte et amovible sans outils
- + Tablette de découpe en polyéthylène

TSC 3

Fluide
R290
R134A
modèles froid renforcé
R134A
modèles sans groupe

Profondeur
790 mm

Finition
Inox
Réserve à ingrédients
réfrigérée bacs GN 1/3
hauteur 150 mm

Aménagement
Glissières
pour grilles
et bacs GN 1/1

Caractéristiques		Modèles		
Température		0°C / +10°C		0°C / +10°C Froid renforcé
Revêtement extérieur inox 18-10	Avec groupe	TPR 2	TPR 3	TPR 3X
	Sans groupe	TPR 2S	TPR 3S	TPR 3XS
Nombre de portillons		2	3	3
Capacité en bacs GN 1/3 dans réserve à ingrédients (Bacs non fournis)		8	11	11
Dimensions hors tout (mm)	L	1575	2030	2110
	P	790	790	790
	H	1180	1180	1180
Dotation grilles inox GN 1/1		4	6	6

Fluide
R134A

Profondeur
840 mm

Finition
Inox
Découpe dans le dessus
pour bacs GN 1/1
hauteur 150 m

Aménagement
Glissières
pour grilles
et bacs GN 1/1

Caractéristiques		Modèles	
Température		0°C / +10°C	
Revêtement extérieur inox 18-10	Avec groupe	TSC 2	TSC 3
	Sans groupe	TSC 2S	TSC 3S
Nombre de portillons		2	3
Capacité en bacs GN 1/3 dans réserve à ingrédients (Bacs non fournis)		2	4
Dimensions hors tout (mm)	L	1555*	2010*
	P	840	840
	H	910	910
Dotation grilles inox GN 1/1		4	6

* Enlever 400 mm sur la largeur (L) pour obtenir la dimension sans groupe

Meubles bas de conservation

Soubassements réfrigérés gastronomes GN 1/1 Gamme "SBR"



Les + Friginox

- + Glissières réglables anti-basculement
- + Option tiroirs grande capacité
- + Poignée inox en haut de porte ou tiroirs
- + 3 largeurs disponibles : 800, 1200 et 1600 mm



SBR 2 + option 2 tiroirs

Fluide R290 R134A modèles sans groupe	Profondeur 700 mm
Finition Inox Dessus isolé	Aménagement Glissières pour grilles et bacs GN 1/1

Caractéristiques		Modèles		
Température		0°C / +10°C		
Revêtement tout inox 18-10	Avec groupe	SBR 1	SBR 2	SBR 3
	Sans groupe	SBR 1S	SBR 2S	SBR 3S
Nombre de portillons		1	2	3
Dimensions hors tout (mm)	L	800	1200	1600
	P	700	700	700
	H	635	635	635
Dotation grilles inox GN 1/1		1	2	3



Intégré
dans une ligne de cuisson



Revêtement tout inox
intérieur et extérieur



Modularité
possibilité de modules
portes et/ou tiroirs

Cellules de refroidissement et surgélation rapide

Cellule de table gastronomique GN 1/1 ou GN 2/3 + maintien au chaud
Gamme "DualCell"



Les Friginox

- + Appareil 3 en 1 pour refroidir, surgeler ou maintenir au chaud
- + Poignée inox en haut de porte
- + Disponible au format GN 1/1 ou GN 2/3



MX 10-5 A CT GN 1/1

Fluide	Construction
R452A	Monocoque
Finition	Aménagement
Inox ou laqué	Glissières pour grilles et bacs GN 1/1 ou GN 2/3

Caractéristiques		Modèles	
Cellules mixtes de table - Groupe à air logé			
Revêtement extérieur	inox 18-10	MX 10-5 A CT GN 1/1	MX 10-5 A CT GN 2/3
	Laqué blanc	MXL 10-5 A CT GN 1/1	MXL 10-5 A CT GN 2/3
Refroidissement rapide de + 64,5°C à + 8,5°C à cœur par cycle de 2h maxi (kg)		10	
Surgélation rapide de + 64,5°C à - 19,5°C à cœur par cycle de 4h50 maxi (kg)		5	
Maintien au chaud (°C)		70	
Dimensions hors tout (mm)	L	650	650
	P	700	600
	H	485	485
Aménagement		GN 1/1	GN 2/3
Nombre de niveaux avec espacement de 65 mm (grilles non fournies)		3	



Cellules de refroidissement et surgélation rapide

Cellules de refroidissement et surgélation rapide sur pieds
gastronomiques GN1/1 - Gamme "ECO Cell"



MX 55 - 20 A EC

Les **+** Friginox

- + Joint de porte magnétique ultra résistant
- + Isolation par injection de mousse polyuréthane, 60 mm d'épaisseur
- + Livré avec kit d'aménagement intérieur 600 x 400

Fluide R452A	Construction Monocoque
Finition Inox	Aménagement Glissières pour grilles et bacs GN 1/1

Caractéristiques	Modèles	
	MX 15 - 5 A EM	MX 20 - 10 A EC
Groupe à air logé		
Equipée sans groupe	-	-
Refroidissement rapide de + 64,5°C à + 8,5°C à cœur par cycle de 2h maxi (kg)	15	20
Surgélation rapide de + 64,5°C à - 19,5°C à cœur par cycle de 4h50 maxi (kg)	5	10
Dimensions hors tout (mm)	L	770
	P	790
	H	945
Nombre de paires de glissières	4	4
Nombre de niveaux (Grilles non fournies)	7 niveaux (37 mm)	7 niveaux (37 mm)



Glissières réglables en hauteur pour clayettes et bacs GN 1/1 (non fournis)



Sonde à piquer facilement accessible assurant l'affichage de la température et l'arrêt du cycle

Modèles				
MX 30 - 15 A EC	MX 45 - 20 A EC	MX 55 - 20 A EC	MX 75 - 35 A EC	MX 85 - 40 A EC
MX 30 - 15 S EC	MX 45 - 20 S EC	MX 55 - 20 S EC	MX 75 - 35 S EC	MX 85 - 40 S EC
30	45	55	75	85
15	20	20	35	40
770	770	770	770	770
790	790	790	790	790
1565	1565	1925	1925	2235 (2085 sans groupe)
10	10	15	15	21
19 niveaux (35 mm)	19 niveaux (35 mm)	30 niveaux (35 mm)	30 niveaux (35 mm)	43 niveaux (33 mm)

Cellules de refroidissement et surgélation rapide

Cellule à chariot GN 1/1, GN 2/1, 600 x 400 ou 600 x 800
Gamme "ECO Cell"



MX 29 S-2 EC

Friginox+ points

- + Multiples capacités de chariots
- + Isolé avec mousse polyuréthane 80 mm

NOUVEAU

Fluide R452A	Structure Démontable par panneau suiv- ant modèle
Finition Inox	Pour chariots GN 1/1, G 2/1, ou 600 x 400, 600 x 800 ou chariot de four

Caractéristiques		Modèles		
Avec groupe		UMX 1 A GLS EC	MX 1 A EC	MX 1 LA EC
Sans groupe	110 min. cycle	UMX 1 S EC	MX 1 S EC	MX 1 LS EC
	85 min cycle	UMX 1 SX EC	MX 1 SX EC	MX 1 LSX EC
Refroidissement rapide + 63°C à + 10°C température à coeur par cycle		80	80	80
Dimensions hors tout (mm)	L	710	980	1080
	P	1070	1091	1091
	H	2530 (2120 sans groupe)	2420 (2170 sans groupe)	2420 (2170 sans groupe)
Capacité de chariots (non fournis)	GN 1/1	1	1	1
	GN 2/1	-	-	-
	600 x 400	1 (Ultracompact)	1	1
	600 x 800	-	-	-
	800 x 1000	-	-	-
Compatibilité avec chariot de four**		-	-	GN 1/1

*Sans butée en caoutchouc

** Voir la fiche technique pour les marques, modèles et quantités de fours



Modèles		
-	-	-
MX 2 S EC	MX 27 S TS	MX 29 S-2 EC
MX 2 SX EC	MX 27 SX TS	MX 29 SX-2 EC
160	160	160
1100	1320	1460
1451	1231	1295
2170	2170	2170
2	2	2
1	1	1
1	1	2
1*	1*	1*
-	-	-
GN 1/1	GN 1/1	GN 2/1

Cellules de refroidissement et surgélation rapide

Cellules de refroidissement et surgélation rapide particulières sur pieds
GN1/1- Gamme "ECO Cell"



Les + Friginox

+ 1 seul appareil compact pour surgeler, refroidir et maintenir au froid positif



DUO MX 45 - 300 A EC
DUO MX 45 - 300 S EC

Fluide	Construction
R452A	Monocoque
Finition	Aménagement
Inox	Glissières pour grilles et bacs GN 1/1 (sauf portillon supérieur en GN 2/1 sur DUO)

Portillon supérieur :

Conservation positif

Format GN 2/1 - 14 niveaux (35mm)

2 grilles inox de série

Portillon inférieur :

Cellule mixte (refroidissement / surgélation)

Format GN 1/1 - 19 niveaux (35mm)

9 paires de glissières - Grilles non fournies

Capacité :

Refroidissement : 45 kg

(+63 à +10°C à coeur en moins de 110 min)

Surgélation : 20 kg

(+63 à -18°C à coeur en moins de 4h30)

Dimensions L x P x H (mm) : 805 x 920 x 2260

Le + Friginox

+ Gain de surface de travail



TMX 30 - 15 A EC + DU

TMX 30 - 15 S EC + DU

Cellule mixte sur pieds avec plan de travail inox
Format GN 1/1 - 15 niveaux (35mm)
7 paires de glissières - Grilles non fournies

Capacité :

Refroidissement : 30 kg

(+63 à +10°C à coeur en moins de 110 min)

Surgélation : 15 kg

(+63 à -18°C à coeur en moins de 4h30)

Dimensions L x P x H (mm) : 1305 x 807 x 901

Disponible en version pâtisserie pour surgélation :

Capacité : 5 kg/h de +20°C à -18°C à coeur

Format 600 x 400

Le + Friginox

+ Pour refroidir les cuissons dès la sortie du four en un minimum de manipulation



SBFMX 30 - 15 EC

SBFMX 30 - 15 S EC

Cellule mixte sur pieds soubassement de four

format GN 1/1 - 6 niveaux

6 paires de glissières - grilles non fournies

Pour fours 6,7,10 et 11 niveaux GN 1/1

Dessus renforcé avec tôle inox

Capacité :

Refroidissement : 30 kg

(+63 à +10°C à coeur en moins de 110 min)

Surgélation : 15 kg

(+63 à -18°C à coeur en moins de 4h30)

Dimensions L x P x H (mm) : 930 x 865 x 838

Cellules de refroidissement et surgélation rapide

Cellules de refroidissement et surgélation rapide sur pieds
gastronomiques GN1/1 - Gamme "TouchScreen 7"



MX 55 - 20 A TS7

Les **+** Friginox

- + Ecran tactile avec utilisation intuitive des diverses fonctions
- + Fonctionnement multi-sonde à piquer (jusqu'à 3 sondes en option) et multi-minuterie (4 minuteries)
- + Isolation par injection de mousse polyuréthane, 60 mm d'épaisseur
- + Livré avec kit d'aménagement intérieur 600 x 400

Fluide R452A	Construction Monocoque
Finition Inox	Aménagement Glissières pour grilles et bacs GN 1/1

Caractéristiques	Modèles	
	MX 20 - 10 A ENC TS7	MX 20 - 10 A TS7
Groupe à air logé		
Equipée sans groupe	-	-
Refroidissement rapide de + 64,5°C à + 8,5°C à cœur par cycle de 2h maxi (kg)	20	20
Surgélation rapide de + 64,5°C à - 19,5°C à cœur par cycle de 4h50 maxi (kg)	10	10
Dimensions hors tout (mm)	L	900
	P	725
	H	820
Nombre de paires de glissières	4	4
Nombre de niveaux (Grilles non fournies)	7 niveaux (37 mm)	7 niveaux (37 mm)



Frigisonde 3 points de série et glissières type "U" réglables en hauteur



Ecran de commande tactile ergonomique 7 pouces en façade



Cellule particulière

MX 20 - 10 A ENC TS7

Cellule mixte encastrable sous table ou plan de travail

Modèles

MX 30 - 15 A TS7	MX 45 - 20 A TS7	MX 55 - 20 A TS7	MX 75 - 35 A TS7	MX 85 - 40 A TS7
MX 30 - 15 S TS7	MX 45 - 20 S TS7	MX 55 - 20 S TS7	MX 75 - 35 S TS7	MX 85 - 40 S TS7
30	45	55	75	85
15	20	20	35	40
770	770	770	770	770
820	820	820	820	820
1565	1565	1925	1925	2235 (2085 sans groupe)
10	10	15	15	21
19 niveaux (35 mm)	19 niveaux (35 mm)	30 niveaux (35 mm)	30 niveaux (35 mm)	43 niveaux (33 mm)

Cellules de refroidissement et surgélation rapide

Cellules à chariots GN 1/1, GN 2/1, 600 x 400,
600 x 800 ou 800 x 1000 - Gamme "TouchScreen 7"



MX 1 A TS7

Fluide R452A	Construction Démontable par panneau suivant modèles
Finition Inox	Pour chariots GN 1/1, G 2/1, ou 600 x 400, 600 x 800 ou chariot de four

Caractéristiques		Modèles		
Groupe à air logé		UMX 1 A GLS TS7	MX 1 A TS7	MX 1 LA TS7
Equipée sans groupe	avec cycle de 110 min	UMX 1 S TS7	MX 1 S TS7	MX 1 LS TS7
	avec cycle de 85 min	UMX 1 SX TS7	MX 1 SX TS7	MX 1 LSX TS7
Refroidissement rapide de + 63°C à + 10°C à cœur par cycle (kg)		80	80	80
Dimensions hors tout (mm)	L	710	980	1080
	P	1070	1091	1091
	H	2530 (2120 sans groupe)	2420 (2170 sans groupe)	2420 (2170 sans groupe)
Capacité en chariots (non fournis)	GN 1/1	1	1	1
	GN 2/1	-	-	-
	600 x 400	1 (Ultracompact)	1	1
	600 x 800	-	-	-
	800 x 1000	-	-	-
Compatibilité chariots de fours**		-	-	GN 1/1

*Sans butée caoutchouc

Les Friginox

- + Ecran tactile avec utilisation intuitive des diverses fonctions
- + Grand voyant fin de cycle pour une visibilité à grande distance
- + Sol inox isolé 20 mm avec rampe d'accès
- + Isolation par injection de mousse polyuréthane, 80 mm d'épaisseur
- + Fonction décongélation régulée
- + Modèle UMX le plus compact du marché



Joint de porte magnétique démontable sans outils



Ecran de commande tactile ergonomique 7 pouces en façade



Moto-ventilateurs d'évaporateur avec virole et grille inox

Modèles

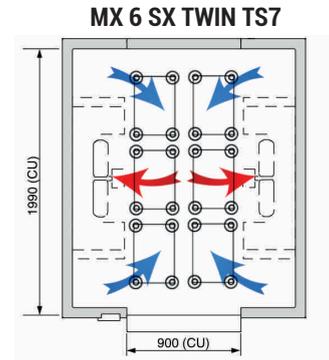
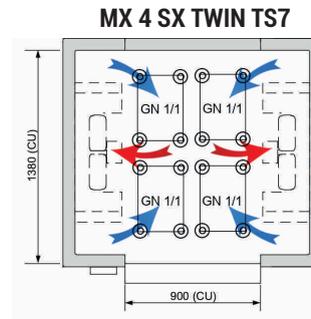
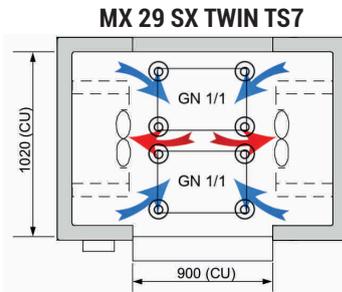
MX 2 S TS7	MX 27 S TS	MX 29 S-2 TS7	MX 3 S TS7	MX 4 S TS7	-
MX 2 SX TS7	MX 27 SX TS	MX 29 SX-2 TS7	MX 3 SX TS7	MX 4 SX TS7	MX 6 SX TS7
160	160	160	240	320	320
1100	1320	1460	1460	1460	1460
1451	1231	1295	1331	1651	2335
2170	2170	2170	2170	2170	2170
2	2	2	3	4	6
1	1	1	1	2	3
1	1	2	2	2	4
1*	1*	1*	1	1	3
-	-	-	1*	1*	1*
GN 1/1	GN 1/1	GN 2/1	GN 2/1	GN 2/1	2x GN 2/1

Cellules de refroidissement et surgélation rapide

Cellules à chariots grande productivité TWIN Gamme "TouchScreen 7"



MX 6SX TWIN TS7
(cagettes et socles non fournis)



CU : Cotes intérieures utiles

Les cellules à chariots TWIN sont destinées à des produits difficiles à refroidir et/ou pour le chargement de contenant particuliers, de type cagette plastique.

Caractéristiques		Modèles		
		MX 29 SX TWIN TS7	MX 4 SX TWIN TS7	MX 6 SX TWIN TS7
Equipée sans groupe avec cycle de 85 min				
Refroidissement rapide de + 63°C à + 10°C à cœur par cycle (kg)		160	320	480
Dimensions hors tout (mm)	L	1720	1720	1920
	P	1295	1655	2335
	H	2170	2170	2170
Capacité en chariots (non fournis)	GN 1/1	2	4	6
	GN 2/1	1	2	3
	600 x 400	2	2	4
	600 x 800	1*	1	2
	800 x 1000	-	1*	1*
Capacité en socle rouleur 600 x 400 (non fournis)		2	4	6
Compatibilité chariots de fours**		GN 2/1	GN 2/1	2x GN 2/1

*Sans butée caoutchouc

** Voir fiche technique pour marque de fours, modèles et quantité

Cellules à chariots - Spéciales pour chariots de fours mixtes GN 1/1- Gamme "TouchScreen 7"



Les **+** Friginox

- + Ecran tactile avec utilisation intuitive des diverses fonctions
- + Sol inox isolé 20 mm avec rampe d'accès (modèles TWIN)
- + Isolation par injection de mousse polyuréthane, 60 mm d'épaisseur (80 mm pour modèles TWIN)
- + Fonction décongélation régulée

Fluide

R452A

Construction

Monocoque



MX 65 cA TS7
(Chariot non fourni)

Marques de fours	Modèles
ROSINOX	NKS 201
ELOMA	20-11
RATIONAL*	ICP-ICC 20-11
CONVOTHERM	20.10
HOUNÖ	Trolley 1.20
LAINOX	NKS 201
METOS	HGW 201 01/04

* Cinq modèles différents de chariots.
Contactez-nous pour vérifier la compatibilité

Caractéristiques		Modèles	
		MX 65 cA TS7 (Groupe logé)	MX 65 cS TS7 (Equipée sans groupe)
Revêtement tout inox 18-10			
Refroidissement rapide de + 63°C à + 10°C à cœur par cycle de 110 min (kg)		85	
Dimensions hors tout (mm)	L	850	850
	P	850	850
	H	2420	2270

Cellules de refroidissement et surgélation rapide

Ensembles frigorifiques - Gamme "TouchScreen 7"



EF-C-MX3 TS7

Les + Friginox

- + Écran tactile avec utilisation intuitive des diverses fonctions
- + Modèles «TWIN» double bloc froid pour les grosses productions
- + Frigisonde 3 points de série

Fluide R452A	Livré avec tableau de commande et coffret électrique
Évaporateur traité anti-corrosion	Frigisonde 3 points

Les ensembles frigorifiques permettent de réaliser des cellules à chariot sur-mesure.

Caractéristiques	EF-A MX1 TS7	EF-A MX1X TS7	EF-B MX2 TS7	EF-B MX2X TS7	EF-B MX29SX TWIN TS7	EF-C MX3 TS7	EF-C MX3X TS7	EF-D MX4 TS7	EF-D MX4X TS7	EF-E MX4SX TWIN TS7	EF-D MX6SX TS7	EF-F MX6SX TWIN TS7
Refroidissement rapide de + 63°C à +10°C à cœur par cycle de 110 min maxi (kg)	80	-	160	-	-	240	-	320	-	-	-	-
Refroidissement rapide de + 63°C à +10°C à cœur par cycle de 85 min maxi (kg)	-	80	-	160	160	-	240	-	320	320	320	480





Armoires pâtissières monocoques Euronormes 600 x 400 Gamme "Fristar Plus - P"



Les Friginox

- + Joint de porte magnétique ultra résistant
- + Condenseur sans entretien
- + Glissières réglables en "L" spéciales 600 x 400
- + Système anti-décrochement des glissières



PLN 1

Fluide R290 (négatif) R134A (positif)	Construction Monocoque
---	---------------------------

Finition Inox ou laqué	Aménagement Glissières pour grilles Euro 600 x 400	Température +1°C/+10°C (statique) -18°C/-25°C (ventilé)
---------------------------	--	---

Caractéristiques		Modèles			
Température		-18°C / -25°C		+1°C / +10°C	
Revêtement extérieur Inox 18-10	Avec groupe	PN 1	PN 2	P 1	P 2
	Sans groupe	PN 1S	PN 2 S	P 1 S	P 2 S
Revêtement extérieur Laqué blanc	Avec groupe	PLN 1	PLN2	PL 1	PL 2
	Sans groupe	PLN 1S	PLN2 S	PL 1 S	PL 2 S
Format		600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400
Volume (litres)		650	1300	650	1300
Nombre de portes		1	2	1	2
Dimensions hors tout (mm)	L	740	1460	740	1460
	P	835	835	890	835
	H	2110 (2090 sans groupe)	2110 (2090 sans groupe)	2035	2110 (2035 sans groupe)
Aménagement en paires de glissières		20	40	20	40
Type de froid		Ventilé		Statique	

Armoires pâtisseries monocoques Euronormes 600 x 800 Gamme "Euro Maxi Plus - EMPN"



Les **+** Friginox

- + Joint de porte magnétique ultra résistant
- + Démontable par module
- + Glissières renforcées réglables en «L» spéciales 600 x 800
- + Système anti-décrochement des glissières



EMPLN 1S

Fluide R452A	Construction Modulaire
------------------------	----------------------------------

Finition Inox ou laqué	Aménagement Glissières pour grilles Euro 600 x 800	Température -18°C / -25°C
----------------------------------	--	-------------------------------------

Caractéristiques		Modèles		
Température		-18°C / -25°C		
Revêtement extérieur Inox 18-10	Avec groupe	-	-	-
	Sans groupe	EMPN 1S	EMPN 2S	EMPN 3S
Revêtement extérieur Laqué blanc	Avec groupe	-	-	-
	Sans groupe	EMPLN 1S	EMPLN 2S	EMPLN 3S
Format		600 x 800	600 x 800	600 x 800
Volume (litres)		1000	2000	3000
Nombre de portillons		2	4	6
Dimensions hors tout (mm)	L	905	1585	2345
	P	1090	1090	1120
	H	2140	2140	2140
Aménagement en paires de glissières		18	40	57

Boulangerie - Pâtisserie

Meuble bas réfrigérés pâtisseries Euronormes 600 x 400 Gamme "TP"



Fluide R134A+ R452A- R290-	Profondeur 800 mm
-------------------------------------	--------------------------

Les + Friginox

- + Joint de porte magnétique ultra résistant
- + Grande hauteur intérieure (620 mm)
- + Glissières réglables en «L» spéciales 600 x 400
- + Système anti-décrochement des glissières

Finition Inox ou Laqué	Aménagement Glissières pour grilles Euro 600x400	Température +1°C/+10°C (statique) -18°C/-25°C (ventilé)
-------------------------------	---	---

Caractéristiques			Modèles					
Température			+1°C / +10°C				-18°C / -25°C	
Type de froid			Statique	Statique	Statique	Statique	Ventilé	
Dessus ouvert et granit réfrigéré	Inox	Avec groupe	TPO 2	TPO 3	TPO 4*	-	-	
		Sans groupe	TPO 2S	TPO 3S	TPO 4S	TPO 5S*	-	
	Laqué blanc	Avec groupe	TPLO 2	TPLO 3	TPLO 4*	-	-	
		Sans groupe	TPLO 2S	TPLO 3S	TPLO 4S	TPLO 5S*	-	
Plan de travail et dossier inox	Inox	Avec groupe	-	-	-	-	TPN 2	
		Sans groupe	-	-	-	-	TPN 2S	
	Laqué blanc	Avec groupe	-	-	-	-	TPLN 2	
		Sans groupe	-	-	-	-	TPLN 2S	
Nombre de portillons			2	3	4	5	2	
Dimensions hors tout (mm)			L	1710**	2235**	2760**	2885	1700**
			P	810	810	810	810	807
			H	920	920	920	920	900
Aménagement en paires de glissières			16	24	32	40	16	

*Sans granit

Boulangerie - Pâtisserie

Cellules de surgélation rapide pâtisseries sur pieds 600 x 400
Gamme "ECO Cell"



SXP 30 A EC

Les **+** Friginox

- + Joint de porte magnétique ultra résistant
- + Isolation par injection de mousse polyuréthane, 60 mm d'épaisseur
- + Glissières réglables en "L" spéciales 600 x 400

Fluide R452A	Construction Monocoque
Finition Inox	Aménagement Glissières pour grilles Euro 600x400

Caractéristiques		Modèles		
		SXP 7 A EM	SXP 7 A EC	SXP 19 A EC
Groupe à air logé				SXP 19 S EC
Equipée sans groupe		-	-	
Surgélation rapide de + 20°C à - 18°C à cœur (kg/h)		1,5	3	4,5
Dimensions hors tout (mm)	L	770	770	770
	P	790	820	820
	H	945	945	1565
Nombre de paires de glissières		4	4	10
Nombre de niveaux (Grilles non fournies)		7 niveaux (37 mm)	7 niveaux (37 mm)	19 niveaux (35 mm)



Glissières réglables en hauteur pour grilles 600x400



Sonde à piquer facilement accessible assurant l'affichage de la température et l'arrêt du cycle

Modèles		
SXP 19P A EC	SXP 30 A EC	SXP 43 A EC
SXP 19P S EC	SXP 30 S EC	SXP 43 S EC
6	9	14
770	770	770
820	820	820
1565	1925	2085
10	15	21
19 niveaux (35 mm)	30 niveaux (35 mm)	43 niveaux (33 mm)

Cellules de surgélation rapide pâtisseries sur pieds Euronormes 600 x 400 - Gamme "TouchScreen 7"



SXP 30 A TS7

Les **+** Friginox

- + Ecran tactile avec utilisation intuitive des diverses fonctions
- + Joint de porte magnétique ultra résistant
- + Isolation par injection de mousse polyuréthane, 60 mm d'épaisseur
- + Glissières réglables en "L" spéciales 600 x 400

Fluide	Construction
R452A	Monocoque
Finition	Aménagement
Inox	Glissières pour grilles Euro 600x400

Caractéristiques		Modèles		
Groupe à air logé		SXP 7 A TS7	SXP 19 A TS7	SXP 19P A TS7
Equipée sans groupe		-	SXP 19 S TS7	SXP 19P S TS7
Surgélation rapide de + 20°C à - 18°C à cœur (kg/h)		3	4,5	6
Dimensions hors tout (mm)	L	770	770	770
	P	820	820	820
	H	945	1565	1565
Nombre de paires de glissières		4	10	10
Nombre de niveaux (Grilles non fournies)		7 niveaux (37 mm)	19 niveaux (35 mm)	19 niveaux (35 mm)



Frigisonde 3 points de série
et glissières type «U» réglables en hauteur



Ecran de commande tactile
ergonomique 7 pouces en façade

Modèles	
SXP 30 A TS7	SXP 43 A TS7
SXP 30 S TS7	SXP 43 S TS7
9	14
770	770
820	820
1925	2235 (2085 sans groupe)
15	21
30 niveaux (35 mm)	43 niveaux (33 mm)

Cellules de surgélation rapide pâtisseries pour chariots Euronormes 600 x 400 ou 600 x 800 - Gamme "TouchScreen 7"



Les Friginox

- + Ecran tactile avec utilisation intuitive des diverses fonctions
- + Joint de porte magnétique ultra résistant
- + Isolation par injection de mousse polyuréthane, 80 mm d'épaisseur
- + Sol inox isolé 20 mm avec rampe d'accès



SXP 1 cA TS7

Fluide	Construction
R452A	Monocoque
Finition	Aménagement
Inox	Glissières pour grilles Euro 600x400

Caractéristiques		Modèles	
Groupe à air logé		USXP 1 cA GLS TS7	SXP 1 cA TS7
Equipée sans groupe		USXP 1 cS TS7	SXP 1 cS TS7
Surgélation rapide de + 20°C à - 18°C à cœur (kg/h)		17 (30 sans groupe)	17 (30 sans groupe)
Dimensions hors tout (mm)	L	710	980
	P	1070	1091
	H	2530 (2120 sans groupe)	2420 (2170 sans groupe)
Capacité en chariots (non fournis)	600 x 400	1 (Ultracompact)	1
	600 x 800	-	-
	800 x 1000	-	-

*Sans butée caoutchouc



Joint de porte magnétique
démontable sans outils



Ecran de commande tactile
ergonomique 7 pouces en façade



Moto-ventilateurs d'évaporateur
avec virole et grille inox

Modèles

SXP 1 LcA TS7	-	-	-	-	-	-
SXP 1 LcS TS7	SXP 2 cS TS7	SXP 27 cS TS	SXP 29 cS-2 TS7	SXP 3 cS TS7	SXP 4 cS TS7	SXP 6 cS TS7
17 (30 sans groupe)	60	60	60	100	120	180
1080	1100	1320	1460	1460	1460	1460
1091	1451	1231	1295	1331	1651	2335
2420 (2170 sans groupe)	2170	2170	2170	2170	2170	2170
1	1	2*	2*	2	2	4
-	1*	1	1	1	1	3
-	-	-	-	1*	1*	1*

Ensembles frigorifiques - Gamme "TouchScreen 7"



EF - C SXP3 TS7

Les Friginox

- + Écran tactile avec utilisation intuitive des diverses fonctions
- + Jusqu'à 180 kg/h en surgélation
- + Frigisonde 3 points de série

Fluide R452A	Livré avec tableau de commande et coffret électrique
Évaporateur traité anti-corrosion	Frigisonde 3 points

Les ensembles frigorifiques permettent de réaliser des cellules à chariot sur-mesure.

Caractéristiques	EF-A-SXP 1 cS TS7	EF-B-SXP 2 cS TS7	EF-C-SXP 3 cS TS7	EF-D-SXP 4 cS TS7	EF-D-SXP 6 cS TS7
Surgélation rapide de + 20°C à - 18°C à cœur (kg/h)	30	60	100	120	180





PRESERVER NOTRE PLANETE

Nous pratiquons une **éco-conception** de nos appareils qui respecte les principes du développement durable et de l'environnement.

L'éco-conception est une approche qui **prend en compte les impacts environnementaux dans la conception et le développement du produit** et intègre les aspects environnementaux tout au long de son cycle de vie (de la matière première, à la fin de vie en passant par la fabrication, la logistique, la distribution et l'usage).

Nos innovations permettent de réduire la puissance des compresseurs frigorifiques tout en garantissant **la performance des appareils**. Nous optimisons également la thermodynamique des circuits frigorifiques dont nous avons **amélioré le confinement et réduit les consommations énergétiques**.



- Limitation de la quantité de ressources naturelles nécessaires à la fabrication des produits
- Machines-outils modernes qui minimisent les chutes et les déchets
- Poussières métalliques filtrées
- Pas de rejets de polluants portant atteinte à la faune et à la flore
- Pas de nuisances sonores
- Tri des déchets avec un prestataire habilité pour les recycler

Isolation de nos fabrications

Avec un GWP à 1, **la mousse polyuréthane au CO2** que nous injectons sur notre site de production et qui isole thermiquement nos appareils, s'inscrit dans la logique de l'éco-conception.



FLUIDES FRIGORIGENES EN CUISINE PROFESSIONNELLE

LE REGLEMENT EUROPEEN N°2024/573 dit « F-Gas »

Les fluides frigorigènes ont un impact sur l'environnement et notamment sur l'accélération du réchauffement climatique.

Le protocole de Kyoto (1997-2005) œuvre pour limiter le réchauffement climatique induit par les gaz à effet de serre fluorés HFC. Le but de ces textes est de réduire de près de 80 % d'ici à 2030 la présence dans la nature d'HFC, des fluides dont le GWP (Global Warming Potencial) ou PRG (Potentiel de Réchauffement Global) » est élevé.

Les fluides frigorigènes utilisés dans de nombreuses installations frigorifiques (réfrigération domestique et professionnelle, climatisation) sont classés selon cet indice GWP qui calcule le potentiel de réchauffement sur 100 ans d'un kg de gaz donné par rapport à 1 kg de CO2.

Pour atteindre cet objectif, le règlement Européen F-Gas 2024/573 du 7 février 2024 a mis en place un calendrier d'interdiction d'utilisation de fluides à fort indice GWP dans les appareils neufs.

Pour les équipements frigorifiques de cuisine professionnelle :

1er janvier 2025	Appareils autonome (système frigorifique complet fabriqué en usine)	Interdiction des fluides frigorigènes dont le GWP est supérieur ou égal à 150, sauf si cela est nécessaire pour satisfaire aux exigences de sécurité sur le site d'exploitation.
1er janvier 2030	Tout type d'équipement de réfrigération (nota : inclus les versions avec groupe à distance ou sur centrale)	Interdiction des fluides frigorigènes dont le GWP est supérieur ou égal à 150, sauf si cela est nécessaire pour satisfaire aux exigences de sécurité sur le site d'exploitation.

Exemples de fluides frigorigènes autorisés

GWP < 150
R454c, R455a (146) R290, R600a (3) CO2 (1)



Chez Friginox, nous avons réduit les besoins en fluide frigorigène contenu dans les appareils et vous proposons des appareils avec des fluides à faible potentiel de réchauffement global, conformément à la réglementation F-GAS.

Pour les systèmes frigorifiques décentralisés, nous avons de grandes possibilités d'adaptation du fluide frigorigène (R448a, R449a, CO2 etc.).



Rue Blanchard • F-89 330 VILLEVALLIER
TÉL. : +33 (0)3 86 91 10 58 • FAX : +33 (0)3 86 91 10 15

friginox@friginox.com
export@friginox.com

www.friginox.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence