



Giulia



frigomeccanica

DESIGN E TECNOLOGIA
MADE IN ITALY

DESIGN AND TECHNOLOGY
MADE IN ITALY

frigomeccanica



FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

IL GRUPPO FRIGOMECCANICA, REALTÀ COMPLETAMENTE ITALIANA, È PRESENTE SUL MERCATO CON I MARCHI FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 E FRIMAR. IL GRUPPO E' LEADER DEL SETTORE ED È SINONIMO DI QUALITÀ, COMPETITIVITÀ E SERIETÀ IN CAMPO NAZIONALE E INTERNAZIONALE. COMPRENDE ARREDAMENTI BAR, VETRINE PER GELATERIA, PASTICCERIA, ALIMENTARI, GASTRONOMIA E ARREDI PER PANETTERIA E PUBBLICI ESERCIZI IN GENERE. DA QUANDO E' NATA, PIU' DI 40 ANNI FA, PUNTO DI FORZA DI FRIGOMECCANICA È SEMPRE STATA LA RICERCA TECNOLOGICA ED ESTETICA. I RISULTATI RAGGIUNTI IN ENTRAMBI I CAMPI - COORDINATI CON ESPERIENZA, PROFESSIONALITÀ E PASSIONE - PERMETTONO ALL'INTERO GRUPPO DI OFFRIRE QUANTO DI MEGLIO DISPONIBILE SUL MERCATO.



WATCH OUR VIDEO

FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

THE FRIGOMECCANICA GROUP, AN ALL-ITALIAN ORGANISATION, OPERATES ON THE MARKET UNDER THE FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 AND FRIMAR BRANDS. THE GROUP IS A SECTOR LEADER AND IS SYNONYMOUS WITH QUALITY, COMPETITIVENESS AND PROFESSIONALISM ON THE DOMESTIC AND INTERNATIONAL MARKET. IT SUPPLIES BAR FURNITURE, SHOWCASES FOR ICE-CREAM, PASTRY PRODUCTS, FOOD, DELICATESSEN FOODS AND FURNITURE FOR BAKERIES AND PUBLIC ESTABLISHMENTS IN GENERAL. SINCE IT OPENED NEARLY 40 YEARS AGO, THE STRENGTH OF FRIGOMECCANICA HAS ALWAYS BEEN TECHNOLOGICAL RESEARCH AND VISUAL DESIGN. THE RESULTS ACHIEVED IN BOTH AREAS - COORDINATED WITH EXPERIENCE, PROFESSIONALISM AND ENTHUSIASM - ALLOW THE GROUP TO SUPPLY THE BEST OF WHAT THE MARKET HAS TO OFFER.

FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

LE GROUPE FRIGOMECCANICA EST UNE ACTIVITÉ TOTALEMENT ITALIENNE, ET EST PRÉSENT SUR LE MARCHÉ SOUS LES MARQUES FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 ET FRIMAR. LE GROUPE EST LEADER DU SECTEUR ET SYNONYME DE QUALITÉ, COMPÉTITIVITÉ ET SÉRIEUX SUR LA SCÈNE NATIONALE ET INTERNATIONALE. IL PROPOSE DE L'AMEUBLEMENT POUR BARS, DES VITRINES POUR GLACIERS, PÂTISSERIES, ALIMENTATION ET GASTRONOMIE ET DU MOBILIER POUR LA BOULANGERIE ET D'AUTRES ACTIVITÉS DE CE GENRE À DESTINATION DU PUBLIC. DEPUIS SA CRÉATION IL Y A PLUS DE 40 ANS, LE POINT FORT DE FRIGOMECCANICA EST LA RECHERCHE TECHNOLOGIQUE ET ESTHÉTIQUE. LES RÉSULTATS OBTENUS SUR CES DEUX POINTS, COORDONNÉS AVEC EXPÉRIENCE, PROFESSIONNALISME ET PASSION, PERMETTENT AU GROUPE DE PROPOSER LES MEILLEURS PRODUITS DU MARCHÉ.

FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

EL GRUPO FRIGOMECCANICA, UNA IDENTIDAD COMPLETAMENTE ITALIANA, ESTÁ PRESENTE EN EL MERCADO CON LAS MARCAS FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 Y FRIMAR. EL GRUPO LIDERA EL SECTOR Y ES SINÓNIMO DE CALIDAD, COMPETITIVIDAD Y PROFESIONALIDAD A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL. COMPRENDE MOBILIARIO PARA HOSTELERÍA, VITRINAS PARA HELADERÍA, PASTELERÍA, TIENDAS DE ALIMENTACIÓN, GASTRONOMÍA Y EQUIPAMIENTO PARA PANADERÍA Y ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS EN GENERAL. DESDE CUANDO SE CREÓ, HACE MÁS DE 40 AÑOS, EL PUNTO FUERTE DE FRIGOMECCANICA HA SIDO SIEMPRE LA INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA Y ESTÉTICA. LOS RESULTADOS ALCANZADOS EN AMBOS CAMPOS - COORDINADOS CON EXPERIENCIA, PROFESIONALIDAD Y PASIÓN - PERMITEN OFRECER A LA TOTALIDAD DEL GRUPO LO MEJOR QUE EXISTE EN EL MERCADO.

FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

DER ITALIENISCHE KONZERN FRIGOMECCANICA IST MIT DEN MARKEN FRIGOMECCANICA, STILTEK, OFFICINE 900 UND FRIMAR AUF DEM MARKT VERTRETEN. DIE GRUPPE IST BRANCHEN-MARKTFÜHRER UND STEHT AUF NATIONALER WIE AUCH AUF INTERNATIONALER EBENE FÜR QUALITÄT, WETTBEWERBSFÄHIGKEIT UND SERIÖSITÄT. DIE GESCHÄFTSAKTIVITÄT UMFASST EINRICHTUNGEN FÜR BARS, VITRINEN FÜR EISDIelen, KONDI TOREIEN UND EINRICHTUNGEN FÜR BÄCKEREIEN UND ÖFFENTLICHE BETRIEBE GENERELL. SEIT IHREM ENTSTEHEN, VOR MEHR ALS 40 JAHREN, LIEGT DIE STÄRKE VON FRIGOMECCANICA SCHON IMMER IN DER TECHNOLOGISCHEN FORSCHUNG UND DER SUCHE NACH ÄSTHETIK. DIE ERZIELTEN RESULTATE IN BEIDEN BEREICHEN, DIE MIT ERFAHRUNG, PROFESSIONALITÄT UND LEIDENSCHAFT MITEINANDER VERBUNDEN WERDEN, ERMÖGLICHEN DER GESAMTEN GRUPPE, IHREN KUNDEN DAS BESTE BIETEN ZU KÖNNEN, WAS AUF DEM MARKT VERFÜGBAR IST.





Giulia WHITE

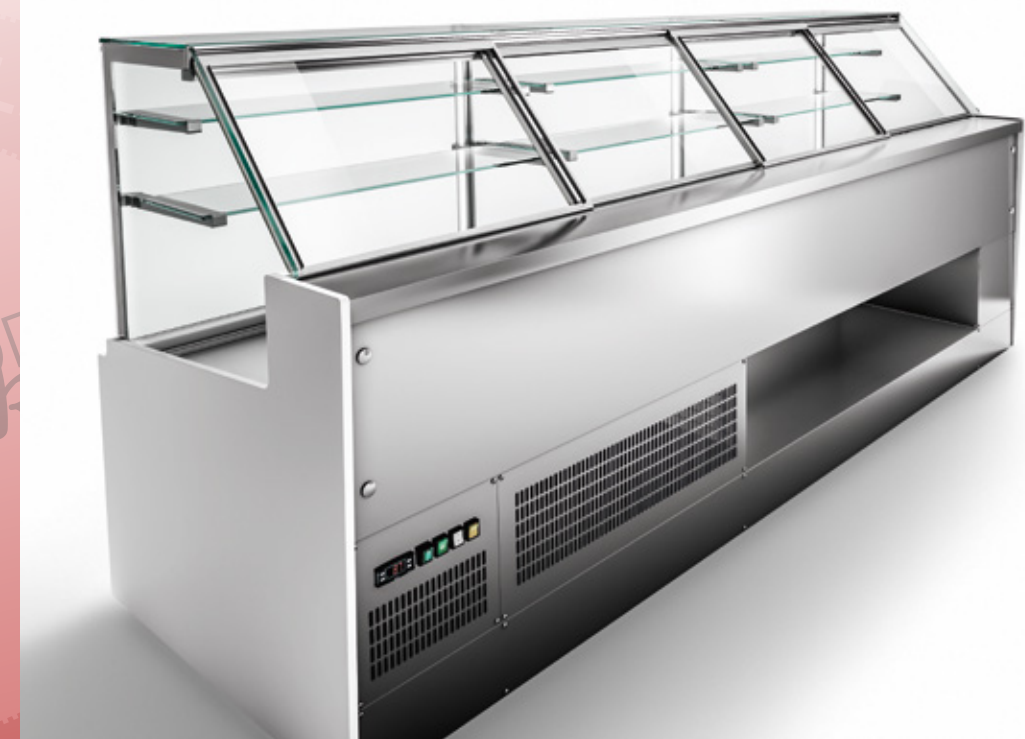
🇮🇹 Giulia è una vetrina professionale dalle molteplici applicazioni e funzionalità. Progettata per pasticceria, panetteria ed alimenti freschi, ha una gamma completa di moduli refrigerati statici o ventilati, caldi, neutri e per pralineria, sia lineari che ad angolo - tutti canalizzabili tra loro senza interruzione dei piani. E' disponibile in look total black, total white o personalizzabile a piacere in una vasta gamma di optional, colori e legni.

🇬🇧 Giulia is a multi-purpose, multi-function professional showcase. Designed for pastries, bread and fresh foods, it has a complete range of straight and corner static or fan-assisted refrigerated, hot, ambient or chocolate modules, which can all be installed in-line with unbroken surfaces. It is available with total black or total white finishes, or customised to requirements in a vast range of optional finishes, colours and woods.

🇫🇷 Giulia est un comptoir professionnel avec de nombreuses applications et fonctions. Conçu pour la pâtisserie, la boulangerie et les produits frais, il comprend une gamme complète de modules réfrigérés à froid statique ou ventilé, chauds, neutres et pour pralinés, linéaires et d'angle, tous canalissables entre eux sans interruption. Il est disponible dans la version total black, total white ou personnalisable dans une large palette d'options, de coloris et de bois.

🇩🇪 Giulia ist eine professionelle Vitrine mit vielfältigen Anwendungen und Funktionen. Sie wurde für Konditorei- und Backwaren sowie frische Lebensmittel entworfen und bietet eine komplette Palette von statischen oder umluftgekühlten, beheizten und temperaturneutralen linearen und Eckmodulen, auch für Pralinen, die alle durchgehend kanalisiert sind. Die Vitrine ist in Total Black und Total White erhältlich oder kann mit verschiedenen Farben, Hölzern und Optionals personalisiert werden.

Giulia



La refrigerazione sul piano espositivo può essere ventilata o statica secondo le esigenze di carico e tipologia del prodotto da esporre. La struttura portante coibentata è in acciaio inox AISI 304 e poliuretano espanso senza CFC così come le griglie posteriori di aerazione. Giulia può essere equipaggiata a richiesta (optional) del sistema wi-fi di telecomando remoto e cloud per HACCP "Frigoconnect".

Static or forced air refrigeration of the display surface, depending on load requirements and the type of product for display. The insulated supporting structure and the rear ventilation grilles are in AISI 304 stainless steel and CFC-free expanded polyurethane. Giulia can be equipped with the optional "Frigoconnect" HACCP cloud and remote control wi-fi system.

La réfrigération de la surface d'exposition peut être ventilée ou statique en fonction des exigences de charge et du type de produit à exposer. La structure isolée et les grilles de ventilation arrière sont en acier inoxydable AISI 304 et en mousse de polyuréthane sans CFC. Giulia peut être équipée sur demande (en option) du système wi-fi de télécontrôle et nuage pour HACCP « Frigoconnect ».

Die Kühlung auf der Präsentationsfläche kann je nach Nutzungsanforderungen und Produktart umluftgekühlt oder statisch sein. Die isolierte tragende Struktur besteht ebenso wie die hinteren Lüftungsgitter aus Edelstahl AISI 304 und FCKW-freiem PUR-Schaum. Giulia kann auf Wunsch (Optional) mit dem WLAN-System „Frigoconnect“ für die remote Fernkontrolle und HACCP-Cloud ausgerüstet werden.

La robusta struttura portante è realizzata con profili e mensole in alluminio ossidato anticorrosione, nero o argento, con lampade a led inserite sia nella parte superiore che nei montanti verticali così da assicurare una perfetta illuminazione su tutti i piani espositivi; piani che possono essere in acciaio inox AISI 304 o in lamiera plastificata per alimenti di colore nero (alternativa a scelta).

The rugged supporting structure has black or silver corrosion-proof anodised aluminium profiles and shelves, with LED lights fitted in both the top and the vertical uprights to ensure perfect lighting on all display surfaces, which may be in AISI 304 stainless steel, or in steel with food-approved black plastic coating (as customer prefers).

La structure robuste est constituée de profilés et d'étagères en aluminium oxydé résistant à la corrosion, noir ou argent, avec un éclairage à LED inséré dans la partie supérieure et dans les montants verticaux afin de mettre en avant tous les plateaux d'exposition réalisés en acier inoxydable AISI 304 ou en tôle plastifiée noire pour les aliments (au choix).

Die robuste tragende Struktur besteht aus Profilen und Konsolen aus korrosionsbeständigem oxidiertem Aluminium in Schwarz oder Silber mit LED-Leuchten sowohl oben als auch in den vertikalen Stützen, so dass eine perfekte Beleuchtung auf allen Präsentationsflächen gewährleistet ist; diese können aus Edelstahl AISI 304 oder kunststoffbeschichtetem Blech für Lebensmittel in Schwarz bestehen (nach Wahl).



Giulia WHITE



Giulia BLACK



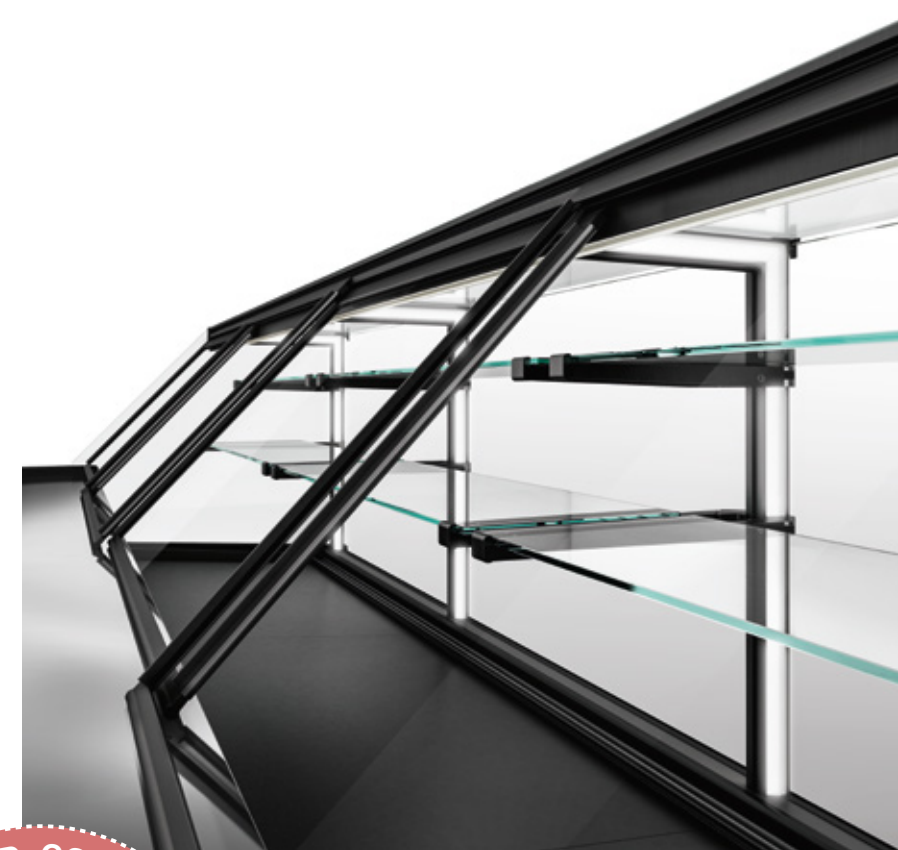


🇮🇹 Il vetro anteriore è apribile per un'agevole pulizia della vetrina ed ha sistema disappannante con flusso d'aria. La chiusura posteriore è di serie ed è realizzata con sportelli scorrevoli in plexiglass trasparente di facile rimozione.

🇬🇧 The front glass opens for easy cleaning of the showcase and has air-flow demisting system. The rear enclosure is standard and comprises easily removed clear Plexiglas sliding doors.

🇫🇷 La vitre avant peut être ouverte pour faciliter le nettoyage et dispose d'un système de dégivrage par flux d'air. Le système de fermeture arrière est standard et constitué de portes coulissantes en plexiglas transparent faciles à enlever.

🇩🇪 Die Frontverglasung kann für eine bequeme Reinigung der Vitrine geöffnet werden und verfügt über das Antibeschlag-Belüftungssystem. Die Rückseite ist serienmäßig mit transparenten Plexiglasscheiben ausgestattet, die leicht abgenommen werden können.

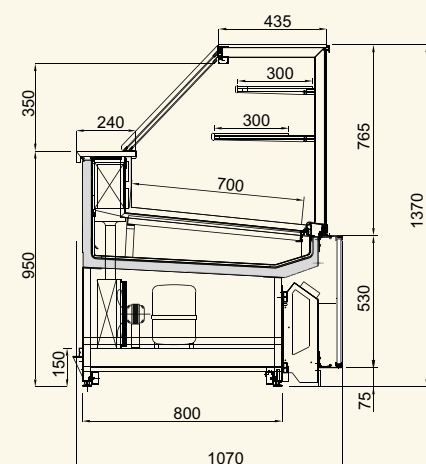


FOOD
Market



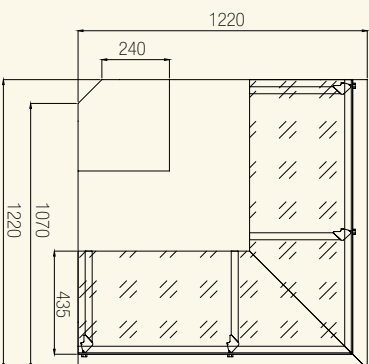
VETRINA PASTICCERIA STATICA

STATIC PASTRY SHOWCASE
VITRINE A PATISSERIE À FROID STATIQUE
VITRINE KONDITIONEWAREN STATISCH



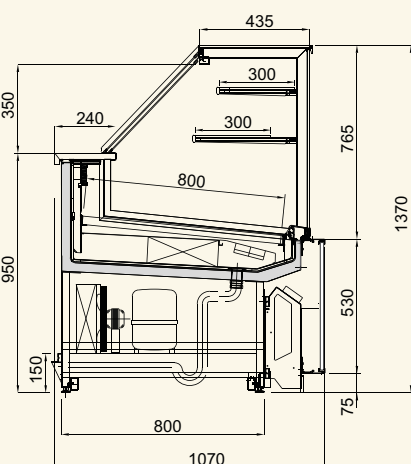
ANGOLO 90°

90° CORNER
ANGLE 90°
90°-ECKMODUL



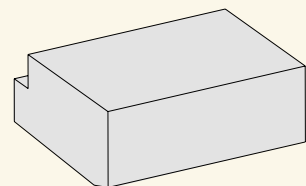
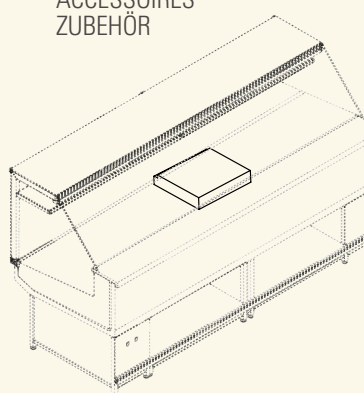
VETRINA PASTICCERIA VENTILATA

VENTILATED PASTRY SHOWCASE
VITRINE A PATISSERIE À FROID VENTILÉE
VITRINE KONDITIONEWAREN UMLUFT

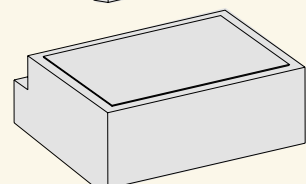


ACCESSORI

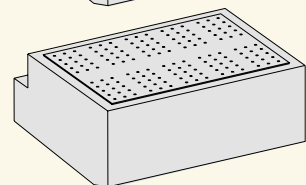
ACCESSORIES
ACCESSOIRES
ZUBEHÖR



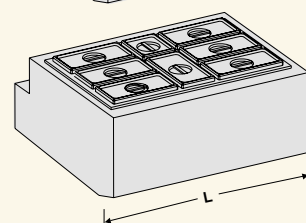
PIANO NEUTRO
Non-refrigerated display surface
Plan non réfrigéré
Platte Neutral



PIANO CALDO-SECCO
Dry heated display surface
Plan réchauffé/chaleur sèche
Platte trocken/beheizt



PIANO CALDO-BAGNOMARIA
(Piastra forata)
Bain-marie heated display surface
(Perforated plate)
Plan réchauffé/bain marie
(Plaque perforée)
Platte beheizt/Wasserbad
(Perforierte Ablage)



PIANO CALDO-BAGNOMARIA
(Vaschette)
Bain-marie heated display surface
(Trays)
Plan réchauffé/bain marie
(Bacs)
Platte beheizt/Wasserbad
(Wannen)

L 1000 1250 2000 2500 3000 3700



CARATTERISTICHE GIULIA VENTILATO / STATICO

- Vetri dritti su moduli lineari e angoli, temperati
- Piano di lavoro in Acciaio Inox Aisi 304
- Castello vetri in alluminio anodizzato, basamento in acciaio trattato con piedi regolabili
- Vasca in alluminio con isolamento in poliuretano iniettato
- Piano espositivo in Acciaio Inox Aisi 304 o nero
- Disappannamento vetro ad aria forzata
- Refrigerazione ventilata con valvola termostatica / statica con capillare
- Motori Interni/remoti
- Chiusura posteriore in plexiglass o tenda notte a richiesta (optional)
- Quadro elettrico con termostato digitale e sbrinamento automatico
- Smaltimento condensa mediante evaporazione o mediante collegamento ad una linea di scarico.
- Condizioni di funzionamento classe 3 (25°C e 60% U.R.), Temperatura minima di esercizio M1 (+5°/-1°C) UNI EN 441-6.3.2.

STATIC / FORCED-AIR GIULIA FEATURES

- Straight fronts on straight and corner units, in tempered glass
- Worktop in AISI 304 stainless steel
- Anodised aluminium glass frame, treated steel base with adjustable feet
- Aluminium tank insulated with polyurethane foam
- Display surface in AISI 304 stainless steel or black
- Forced-air demisting system
- Refrigeration by means of forced air with thermostat valve / static with capillary tube
- Internal or remote motors
- Plexiglas rear closure panel or night-shade on request (optional)
- Electric control panel with digital thermostat and automatic defrosting or drained by pipe
- Condensate removed through evaporation or by drain piping.
- Working conditions class 3 (25°C and 60% R.H.) Minimum working temperature M1 (+5°/-1°C) UNI EN 441-6.3.2.

CARACTÉRISTIQUES GIULIA À FROID VENTILÉ / STATIQUE

- Vitres droites sur les modules linéaires et angulaires, en verre trempé - Plan de travail en acier inox AISI 304
- Dôme vitré en aluminium anodisé, base en acier traité sur pieds réglables
- Cuve en aluminium avec isolation par mousse de polyuréthane injectée
- Plan d'exposition en acier inox AISI 304 ou noir
- Dégivrage vitrines par air forcé
- Réfrigération à froid ventilé avec soupape thermostatique / statique à tube capillaire
- Moteurs internes ou placés à distance
- Fermeture arrière en plexiglas ou rideau de nuit sur demande (en option)
- Tableau électrique à thermostat digital et dégivrage automatique
- Élimination de l'eau de condensation par évaporation ou via le branchement à une conduite d'évacuation.
- Conditions de fonctionnement classe 3 (25°C et 60% H.R.).
- Température minimum de service M1 (+ 5°/- 1°C) UNI EN 441-6.3.2.

MERKMALE GIULIA UMLUFT / STATISCH

- Fläche, in der Version VDP, getemperte Glasscheiben für die linearen und die Eckmodule
- Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Aufbau für Verglasung aus eloxiertem Aluminium, Unterbau aus vergütetem Stahl mit verstellbaren Füßen
- Aluminiumwanne mit PUR-Spritzschaumisolierung
- Präsentationsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 oder schwarz
- Zuschaltbare Belüftung gegen Beschlagen der Scheiben
- Umluftkühlung mit Thermostatventil / statische Kühlung mit Kapillarrohr
- Eingebaute/remote Motoren
- Rückseite mit Plexiglasscheiben oder Nachrollo (Option)
- Bedienpaneel mit Digital-Thermostat und automatischer Abtauung
- Kondenswasserentsorgung durch Verdampfung oder Anschluss an eine Abflussleitung
- Funktionsbedingungen Klasse 3 (25°C und 60% relative Luftfeuchtigkeit), Mindest-Betriebstemperatur M1 (+5°/-1°C) EN 441-6.3.2.

COLORI PIANI ESPOSITIVI

DISPLAY SURFACE COLOURS
COLORIS PLATEAUX D'EXPOSITION
FARBEN PRÄSENTATIONSFLÄCHEN



Acciaio inox Aisi 304 Nero

COLORI STRUTTURA

STRUCTURE COLOURS
COLORIS CAISSE
FARBEN STRUKTUR



Argento Nero

FASCIA FRONTALE

FRONT FASCIA
BANDEAU FRONTAL
FRONTLEISTE



Rovere America Nottingham oak Olmo vintage White wood Yellowstone wood Carrara



Bianco Nero Antracite Argento



Frigomeccanica si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo catalogo in qualunque momento senza l'obbligo di preavviso.

Frigomeccanica reserves the right to make changes to the products shown in this catalogue at any time without notice.

Frigomeccanica se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications aux produits illustrés dans cette brochure, sans aucune obligation de préavis.

Frigomeccanica behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen an den in diesem Katalog gezeigten Produkten vorzunehmen.


M A D E I N I T A L Y

FRIGOMECCANICA

Via del Progresso, 10
64023 Mosciano S. Angelo (TE) Italy

Tel. +39 085 80793
Fax +39 085 8071464

www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com

