

# ALBA SQUARED

ICE-CREAM | CONFECTIONERY



*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 È 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 È 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 BRÄNCHEN-MARKTFÜHRER UND STEHT AUF NATIONALER WIE AUCH AUF INTERNATIONALER EBENE FÜR QUALITÄT, WETTBEWERBSFÄHIGKEIT UND SERIÖSITÄT. DIE GESCHÄFTSAKTIVITÄT UMFASST EINRICHTUNGEN FÜR BARS, VITRINEN FÜR EISDIELN, KONFITOREIEN 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.

# ALBA SQUARED

GELATO | ICE-CREAM | GLACES | HELADOS | SPEISEEIS



VETRINA GELATI VENTILATA CON STRUTTURA IN TUBOLARE DI ALLUMINIO ANODIZZATO ARGENTO, SCOCCA IN POLIURETANO 40 KG/MC E ACCIAIO INOX AISI 304, VETRO TEMPRATO CON APERTURA A COMPASSO VERSO IL BASSO, VETRI LATERALI RISCALDATI, ILLUMINAZIONE A LED LATERALE E DALL'ALTO, CHIUSURA POSTERIORE CON ANTINE SCORREVOLI O TENDINA AVVOLGIBILE (OPTIONAL), GRUPPO INCORPORATO (ESTERNO A RICHIESTA), CENTRALINA ELETTRONICA DI COMANDO, SBRINAMENTO AD INVERSIONE DI CICLO. CLASSE 4 (30-55% U.R.). TEMPERATURA DI ESERCIZIO -12 / -18°C.

EN\_ICE-CREAM SHOWCASE WITH FORCED-AIR REFRIGERATION, WITH TUBULAR SILVER ANODISED ALUMINIUM STRUCTURE, CASING IN 40 KG/M3 POLYURETHANE AND AISI 304 STAINLESS STEEL, TEMPERED GLASS WITH DOWNWARD POP-OUT OPENING, HEATED SIDE GLASS, SIDE AND TOP LED LIGHTING, REAR ENCLOSURE WITH SLIDING DOORS OR ROLLER BLIND (OPTIONAL), BUILT-IN COOLING UNIT (EXTERNAL ON REQUEST), ELECTRONIC CONTROL UNIT AND REVERSE CYCLE DEFROSTING. CLASS 4 (30%- R.H. 55%) OPERATING TEMPERATURE -12 / -18°C.

FR\_VITRINE GLACES A FROID VENTILE, AVEC STRUCTURE EN TUBE D'ALUMINIUM ANODISE ARGENT, COQUE EN POLYURETHANE 40 KG/M3 ET ACIER INOX AISI 304, VERRRE TREMPPE AVEC OUVERTURE A COMPAS VERS LE BAS, VITRES LATERALES CHAUFFEES, ECLAIRAGE A LED LATERAL ET SUPERIEUR, FERMETURE ARRIERE AVEC PORTES COULISSANTES OU PAR STORE (OPTION), GROUPE INCORPORE (EXTERNE SUR DEMANDE), UNITE DE COMMANDE ELECTRONIQUE, DEGIVRAGE PAR INVERSION DE CYCLE. CLASSE 4 (30-55 % H.R.). TEMPERATURE DE FONCTIONNEMENT -12 °C / -18 °C.

ES\_VITRINA PARA HELADOS VENTILADA CON ESTRUCTURA DE PERFILES TUBULARES DE ALUMINIO ANODIZADO PLATA, BASTIDOR DE POLIURETANO 40 KG/M3 Y ACERO INOX AISI 304, CRISTAL TEMPLADO CON APERTURA DE COMPÁS HACIA ABAJO, CRISTALES LATERALES CALEFACCIONADOS, ILUMINACIÓN DE LED LATERAL Y SUPERIOR, CIERRE POSTERIOR MEDIANTE PUERTAS DE CORREDERA O CORTINA ENROLLABLE (OPCIONAL), UNIDAD FRIGORÍFICA INCORPORADA (EXTERIOR EN VERSIÓN OPCIONAL), CENTRALITA ELECTRÓNICA DE MANDO, DESESCARCHE POR INVERSIÓN DE CICLO. CLASE 4 (30-55% H.R.). TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO -12 / -18 °C.

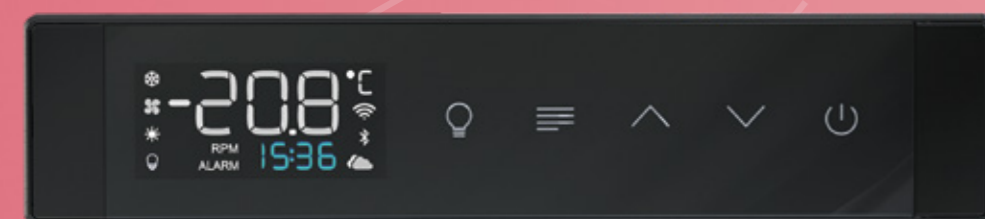
DE\_SPEISEEISVITRINE MIT UMLUFTKÜHLUNG, STRUKTUR AUS SILBER ELOXIERTEN ALUMINIUMROHRPROFILIEN, PUR-AUSSCHÄUMUNG MIT DICHT 40 KG/M<sup>3</sup> UND ROSTFREIEM STAHL AISI 304, GETEMPERTER, ABKLAPPBARER VERGLASUNG, BEHEIZTEN SEITENSCHIEBEN, LED-BELEUCHTUNG SEITLICH UND VON OBEN, RÜCKSEITE MIT SCHIEBETÜREN ODER NACHTROLLO (OPTIONAL), EINGEBAUTEM (AUF ANFRAGE AUCH EXTERNEM) MOTOR, ELEKTRONISCHER EINSTELLUNG, ABTAUUNG MIT ZYKLUSUMKEHRUNG. KLIMAKLASSE 4 (30-55% RF). BETRIEBSTEMPERATUR -12 / -18°C.



FRIGOCONNECT®

# INNOVAZIONE, DESIGN & CONNETTIVITA'

## DISPLAY FLEX



CONTROLLORE DI TEMPERATURA PER UNITÀ STATICHE E VENTILATE A TEMPERATURA POSITIVA E NEGATIVA CON CONNETTIVITÀ INTEGRATA WI-FI, BLUETOOTH E DATA LOGGER. CONNETTIBILE SIMULTANEAMENTE AL CLOUD E ALL'APP LOCALE.

EN\_INNOVATION, DESIGN & CONNECTIVITY  
Temperature controller for static and forced-air refrigerated and freezer units with integral Wi-fi and bluetooth connectivity and data logger. Simultaneous connection to cloud and local app.

ES\_INNOVACIÓN, DISEÑO Y CONECTIVIDAD  
Controlador de temperatura para unidades estáticas y ventiladas de temperatura positiva y negativa con conectividad Wi-fi, bluetooth y datalogger incorporados. Conectable simultáneamente con la nube y la aplicación local.

FR\_INNOVATION, DESIGN & CONNECTIVITE  
Régulateur de température pour unités statiques et ventilées à température positive et négative avec connectivité intégrée Wi-fi, bluetooth et enregistreur de données. Peut être connecté simultanément au cloud et à l'application locale.

DE\_INNOVATION, DESIGN & KONNEKTIVITÄT  
Temperaturkontrolle für statische und Umluft-Einheiten mit positiver und negativer Temperatur und integrierter Konnektivität Wi-fi, Bluetooth und Data Logger. Simultananschluss an lokale App und Cloud.



frigomeccanica

## DISPLAY BIG



## INTERFACCIA TERMOREGISTRAZIONE CONNETTIVITÀ

DISPLAY GRAFICO 5" TFT CON TASTIERA RESISTIVA A 6 TASTI. INTERFACCIA UTENTE MULTILINGUE E CONFIGURABILE. SCHEDA INTERNA MICROSD PER LA REGISTRAZIONE DELLE TEMPERATURE E DELLE VARIABILI DI FUNZIONAMENTO. PORTA USB PER IL DOWNLOAD DEI DATI DI TERMOREGISTRAZIONE E UPLOAD DELLE CONFIGURAZIONI E AGGIORNAMENTI.



Interfaccia configurabile per unità a doppia temperatura, con controllo di umidità e doppio termostato di sicurezza. Modalità di visualizzazione numerica e grafica. Menu di impostazione per le configurazioni di rete Ethernet - Wi-fi - 3G.

EN\_Interface configurable for refrigerator-freezer units, with humidity control and two safety thermostats. Numerical and graphic display modes. Setup menu for Ethernet - Wi-fi - 3G network configuration.

FR\_Interface configurable pour unités à double température, avec contrôle d'humidité et thermostat de sécurité double. Modes d'affichage numérique et graphique. Menu de configuration pour les configurations réseau Ethernet - Wi-fi - 3G.

ES\_Interfaz configurable para unidades de doble temperatura, con control de humedad y doble termostato de seguridad. Modalidad de visualización numérica y gráfica. Menú de configuración de red Ethernet - Wi-fi - 3G.

DE\_Konfigurierbare Schnittstelle für Einheiten mit doppelter Temperatur, Feuchtigkeitskontrolle und doppeltem Sicherheitsthermostat. Numerischer und grafischer Anzeigemodus. Menü zum Einstellen für die Ethernet - Wi-fi - 3G-Netzkonfigurationen.

INTERFACE  
TEMPERATURE LOGGING  
CONNECTIVITY  
EN\_5" Tft graphic display with 6 key resistive keypad. Multilingual, configurable user interface. Internal Micro SD card for storage of temperatures and operating variables. Usb port for downloading temperature log data and uploading configurations and updates.

INTERFACE  
ENREGISTREMENT THERMIQUE  
CONNECTIVITE  
FR\_Afficheur graphique 5" tft avec clavier resistif a 6 touches. Interface utilisateur multilingue et configurable. Carte interne Micro SD pour l'enregistrement des temperatures et des variables de fonctionnement. Port usb pour le telechargement des donnees d'enregistrement thermique et le chargement des configurations et des mises a jour.

INTERFAZ  
TERMOREGISTRO  
CONECTIVIDAD  
ES\_Pantalla gráfica 5" TFT con teclado resistivo de 6 teclas. Interfaz de usuario multilingüe y configurable. Placa interna MicroSD para el registro de las temperaturas y parámetros de funcionamiento. Puerto USB para la descarga de datos de termorregistro y carga de las configuraciones y actualizaciones.

SCHNITTSTELLE  
TEMPERATURAUFZEICHNUNG  
KONNEKTIVITÄT  
DE\_5"-TFT-Grafikdisplay mit resistiver Tastatur mit 6 Tasten. Mehrsprachige, konfigurierbare Benutzerschnittstelle. Interne Micro-SD-Speicherkarte zur Aufzeichnung der Temperaturen und der Betriebsvariablen. USB-Port zum Downloaden der Temperaturaufzeichnungsdaten und Uploaden der Konfigurationen und Aktualisierungen.



# ALBA SQUARED

GELATO | ICE-CREAM | GLACES | HELADOS | SPEISEEIS

H 120 cm



# ALBA SQUARED

GELATO | ICE-CREAM | GLACES | HELADOS | SPEISEEIS

H 120 cm



## INFO

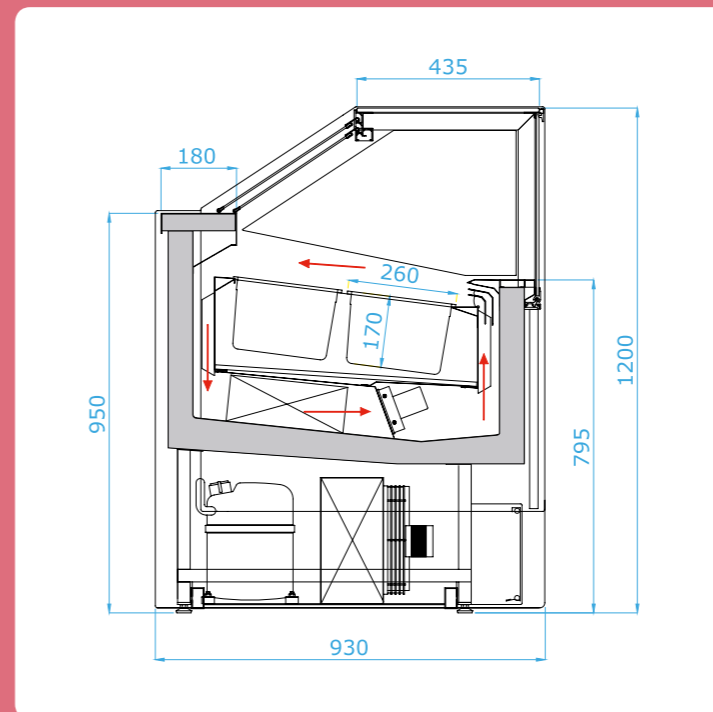
VETRINA GELATI PROFESSIONALE  
VENTILATA CON SBRINAMENTO AD  
INVERSIONE DI CICLO, ILLUMINAZIONE  
A LED LATERALE E DALL'ALTO, MOTORE  
INTERNO O ESTERNO FINO A 10/20 MT.

EN\_Professional ice-cream showcase with forced-air refrigeration with reverse cycle defrosting, side and top led lighting and internal or external motor up to 10/20 mt.

FR\_Vitrine glaces professionnelle à froid ventilé, avec dégivrage par inversion de cycle, éclairage à led latéral et supérieur, moteur interne ou externe jusqu'à 10/20 m.

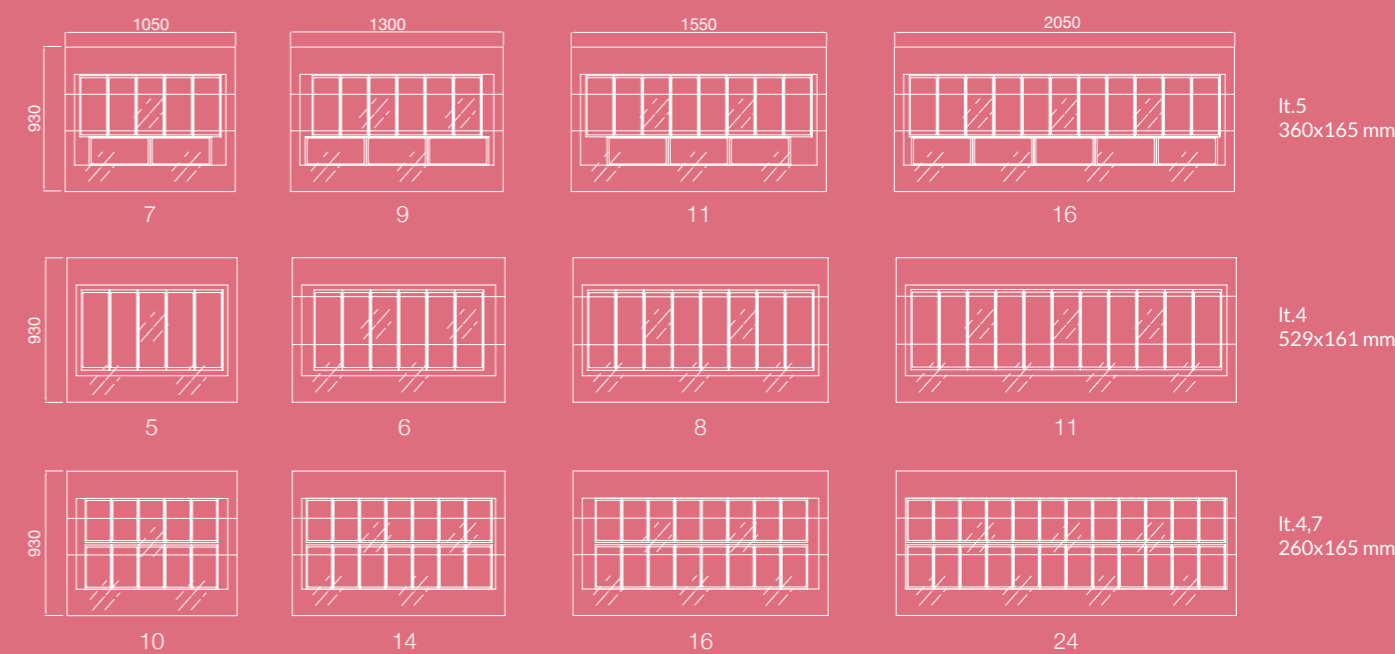
ES\_Vitrina para helados profesional ventilada, con desescarche por inversión de ciclo, iluminación de LED lateral y superior, motor interno o externo hasta 10-20 m.

DE\_Professionelle Speiseeisvitrine mit Umluftkühlung und Abtauung mit Zyklusumkehrung, LED-Beleuchtung seitlich und von oben, eingebautem oder bis 10/20 m entfernt aufstellbarem externen Motor.



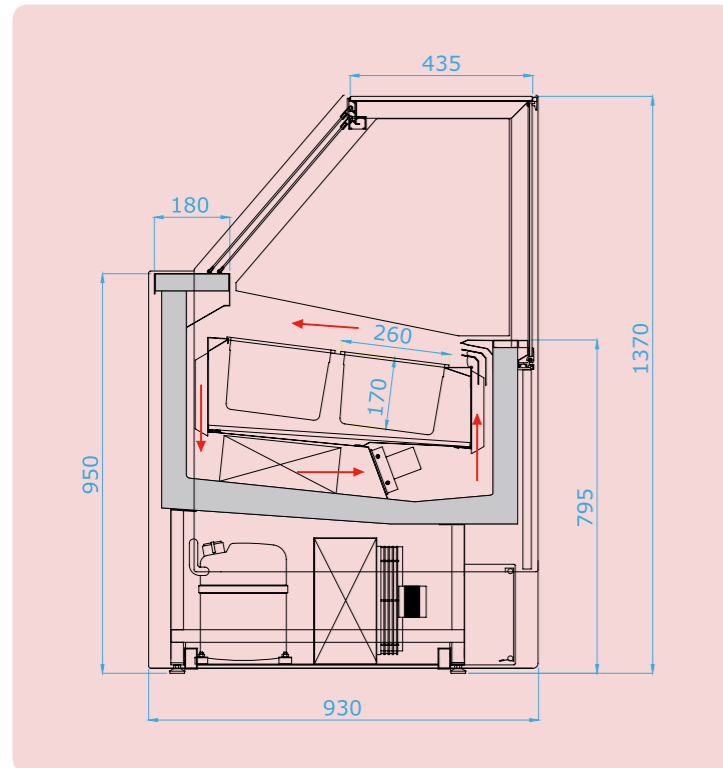
Lunghezza Length	Alimentazione elettrica Electricity supply	Potenza U.C.HP Condenser unit power in HP	Potenza assorbita WATT a regime Power absorption in WATT during normal operation	Potenza assorbita WATT a sbrinamento Power absorption in WATT during defrosting	Resa W -30°C +45°C Output W -30°C +45°C	Tipo compressore Compressor type	Tipo di gas Type of gas
1050	230/1/50	1 HP	851	1065	528	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	R452A
1300	230/1/50	1,2 HP	1123	1404	690	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	R452A
1550	230/1/50	1,2 HP	1123	1404	690	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	R452A
2050	230/1/50	1,5 HP	1488	1860	847	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	R452A

### VASCHETTE | TUBS | BACS | CUBETAS | SCHALEN





# INFO



VETRINA GELATI PROFESSIONALE  
VENTILATA CON SBRINAMENTO AD  
INVERSIONE DI CICLO, ILLUMINAZIONE  
A LED LATERALE E DALL'ALTO, MOTORE  
INTERNO O ESTERNO FINO A 10/20 MT.

EN\_Professional ice-cream showcase with forced-air refrigeration with reverse cycle defrosting, side and top led lighting and internal or external motor up to 10/20 mt.

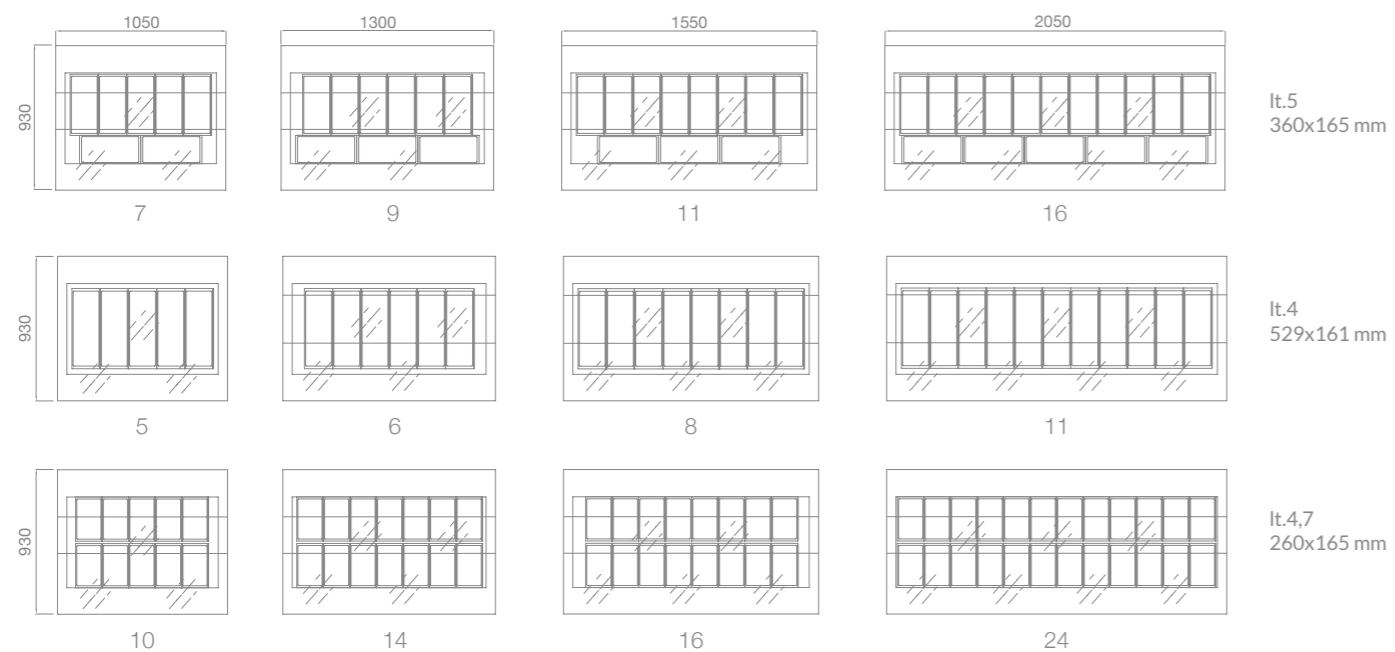
FR\_Vitrine glaces professionnelle à froid ventilé, avec dégivrage par inversion de cycle, éclairage à led latéral et supérieur, moteur interne ou externe jusqu'à 10/20 m.

ES\_Vitrina para helados profesional ventilada, con desescarche por inversión de ciclo, iluminación de LED lateral y superior, motor interno o externo hasta 10-20 m.

DE\_Professionelle Speiseeisvitrine mit Umluftkühlung und Abtauung mit Zyklusumkehrung, LED-Beleuchtung seitlich und von oben, eingebautem oder bis 10/20 m entfernt aufstellbarem externen Motor.

Lunghezza Length	Alimentazione elettrica Electricity supply	Potenza U.C.HP Condenser unit power in HP	Potenza assorbita WATT a regime Power absorption in WATT during normal operation	Potenza assorbita WATT a sbrinamento Power absorption in WATT during defrosting	Resa W -30°C +45°C Output W -30°C +45°C	Tipo compressore Compressor type	Tipo di gas Type of gas
1050	230/1/50	1 HP	851	1065	528	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	R452A
1300	230/1/50	1,2 HP	1123	1404	690	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	R452A
1550	230/1/50	1,2 HP	1123	1404	690	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	R452A
2050	230/1/50	1,5 HP	1488	1860	847	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	R452A

## VASCHETTA | TUBS | BACS | CUBETAS | SCHALEN



# ALBA SQUARED

GELATO | ICE-CREAM | GLACES | HELADOS | SPEISEEIS

H 137 cm

# ALBA SQUARED

PASTICCERIA | PASTRY | PATISSERIE | PASTELERÍA | KONDITOREI



VETRINA PASTICCERIA PROFESSIONALE CON BASAMENTO IN TUBOLARE D'ACCIAIO VERNICIATO CON POLVERI EPOSSIDICHE, PIEDINI REGOLABILI (A RICHIESTA RUOTE), SCOCCA MONOBLOCCO SCHIUMATA CON POLIURETANO INIETTATO (38-40 KG./MC.) E RIVESTITA INTERNAMENTE IN ACCIAIO INOX. CASTELLO VETRI IN TUBOLARE DI ALLUMINIO, VETRI PIANI TEMPRATI E RISCALDATI, VETRO FRONTALE APRIBILE VERSO IL BASSO, ILLUMINAZIONE A LED, CHIUSURA POSTERIORE CON TENDINA AVVOLGIBILE. N.2 MENSOLE SULLA PASTICCERIA H. 137 CM, 1 MENSOLA SU PASTICCERIA H. 120. IMPIANTO VENTILATO CON EVAPORATORE SOTTOPIANO, SBRINAMENTO AUTOMATICO, QUADRO CON TERMOSTATO ELETTRONICO, UNITÀ CONDENSATRICE ERMETICA MONOFASE.

EN PROFESSIONAL PASTRY SHOWCASE WITH TUBULAR EPOXY PAINTED STEEL BASE AND ADJUSTABLE FEET (WHEELS ON REQUEST). ENBLOC BODY INSULATED WITH INJECTED POLYURETHANE (38-40 KG/MC), LINED WITH STAINLESS STEEL. GLASS SUPERSTRUCTURE IN TUBULAR ALUMINIUM, TEMPERED, HEATED FLAT GLAZING, DOWNWARD-OPENING FLAT FRONT GLASS, LED LIGHTING, ROLLER BLIND REAR ENCLOSURE. 2 SHELVES ON PASTRY SHOWCASE H. 137, 1 SHELF ON PASTRY SHOWCASE H. 120. FORCED-AIR REFRIGERATION WITH EVAPORATOR INSTALLED BELOW DISPLAY SURFACE, CONTROL PANEL WITH ELECTRONIC THERMOSTAT, AND SINGLE-PHASE HERMETIC CONDENSER UNIT.

FR VITRINE PATISSERIE PROFESSIONNELLE, AVEC BASE EN TUBE D'ACIER PEINT EPOXY, PIEDS REGLABLES (ROUES EN OPTION). COQUE MONOBLOC MOUSSE DE POLYURETHANE INJECTE (38-40 KG/MC) ET REVETEMENT INTERNE EN ACIER INOX. CLOCHE EN VERRE EN TUBE D'ALUMINIUM, VITRES PLATES EN VERRE TREMPÉ, CHAUFFÉES, VITRE FRONTALE AVEC OUVERTURE VERS LE BAS, ECLAIRAGE A LED, FERMETURE ARRIERE PAR STORE. 2 ETAGERES SUR LA VITRINE PATISSERIE H 137 - 1 ETAGERE SUR LA VITRINE PATISSERIE H 120. SYSTEME VENTILE AVEC EVAPORATEUR SOUS LE COMPTOIR, DEGIVRAGE AUTOMATIQUE, PANNEAU AVEC THERMOSTAT ELECTRONIQUE, GROUPE DE CONDENSATION MONOPHASE HERMETIQUE.

ES VITRINA PASTELERÍA PROFESIONAL, CON BANCADA DE PERFILES TUBULARES DE ACERO BARNIZADO CON POLVO EPOXÍDICO Y PATAS AJUSTABLES (RUEDAS BAJO PEDIDO). BASTIDOR MONOBLOQUE EN POLIURETANO INYECTADO (38-40 KG/MC). REVESTIMIENTO INTERNO DE ACERO INOXIDABLE. ESTRUCTURA DE PERFILES TUBULARES DE ALUMINIO, CRISTALES TEMPLADOS Y CALEFACCIONADOS. CRISTAL FRONTAL CON APERTURA HACIA ABAJO, ILUMINACIÓN DE LED, CIERRE POSTERIOR MEDIANTE CORTINA ENROLLABLE. 2 ESTANTES EN LA VITRINA PASTELERÍA H. 137 CM, 1 ESTANTE EN LA VITRINA PASTELERÍA H. 120 CM. EQUIPO VENTILADO CON EVAPORADOR BAJO ENCIMERA, DESESCARCHE AUTOMÁTICO, CUADRO CON TERMOSTATO ELECTRÓNICO, UNIDAD DE CONDENSACIÓN HERMÉTICA MONOFÁSICA.

DE PROFESSIONELLE KONDITOREIVITRINE MIT UNTERBAU AUS EPOXYDULVERBESCHICHTETEN STAHLPROFILROHREN, STELLFÜSSCHEN (AUF ANFRAGE AUCH RÄDER), MONOBLOCKWANNE MIT PUR-AUSSCHÄUMUNG 38-40 KG/MC UND AUSKLEIDUNG AUS EDELSTAHL. GLASAUFBAU MIT ALUMINIUMROHRGESTELL, GETEMPERTEN UND BEHEIZTEN GLASBÖDEN, ABKLAPPBARER FRONTSCHIEBE, LED-BELEUCHTUNG, RÜCKSEITIGEM ROLLO, 2 EINLEGEBODEN IN DER 137 CM HOHEN, 1 EINLEGEBODEN IN DER 120 CM HOHEN AUSFÜHRUNG, UMLUFT MIT UNTERBAU-VERDAMPFER, AUTOMATISCHER ABTAUUNG, BEDIENBLLENDE MIT ELEKTRONISCHEM THERMOSTAT UND DICHEM EINPHASEN-KONDENSATOR.







# ALBA SQUARED

PASTICCERIA | PASTRY | PATISSERIE | PASTELERÍA | KONDITOREI

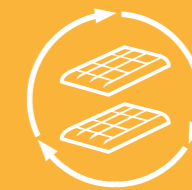
H 137 cm



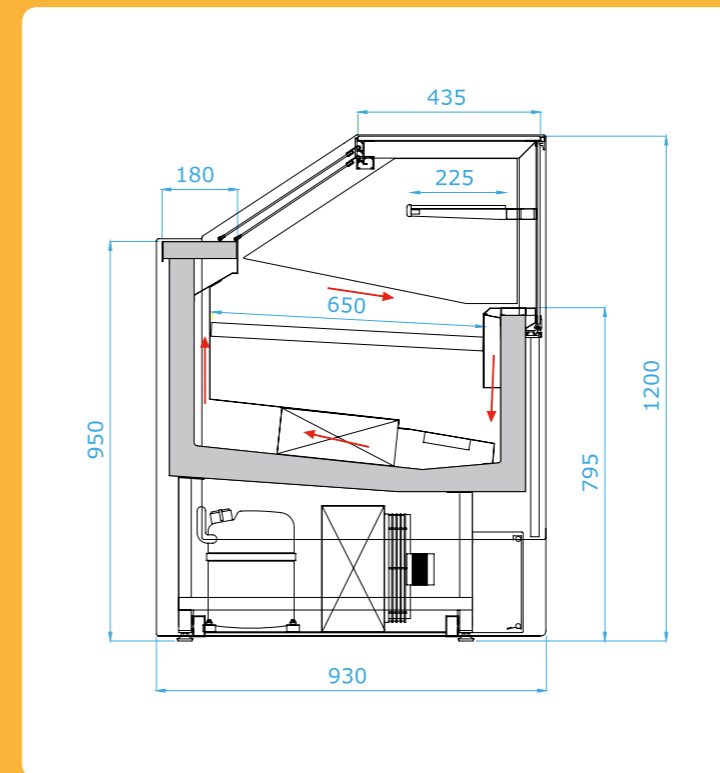
# ALBA SQUARED

PASTICCERIA | PASTRY | PATISSERIE | PASTELERÍA | KONDITOREI

H 120 cm



## INFO



VETRINA PASTICCERIA PROFESSIONALE VENTILATA CON 1 MENSOLA, ILLUMINAZIONE A LED LATERALE E DALL'ALTO. MOTORE INTERNO O ESTERNO FINO A 10/20 MT.

EN\_Professional Pastry Showcase With Forced-Air Refrigeration With 1 Shelf And Side And Top Led Lighting. Internal Or External Motor Up To 10/20 Mt.

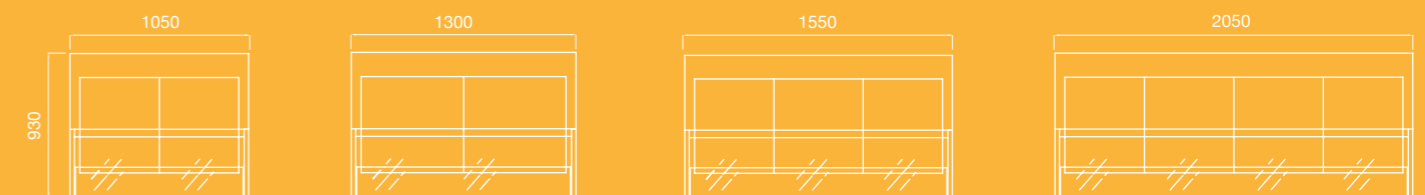
FR\_Vitrine pâtisserie professionnelle à froid ventilé, avec 1 étagère, éclairage à led latéral et supérieur. Moteur interne ou externe jusqu'à 10/20 m.

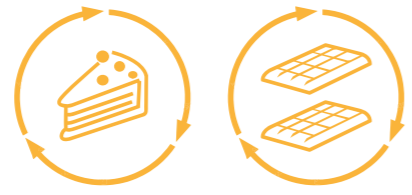
ES\_Vitrina pastelería profesional ventilada con 1 estante, iluminación de LED lateral y superior. Motor interno o externo hasta a 10/20 m.

DE\_Professionelle Konditoreivitrine mit Umluftkühlung, einem Einlegeboden, LED-Beleuchtung seitlich und von oben. Eingebauter oder bis 10/20 m entfernt aufstellbarer externer Motor.

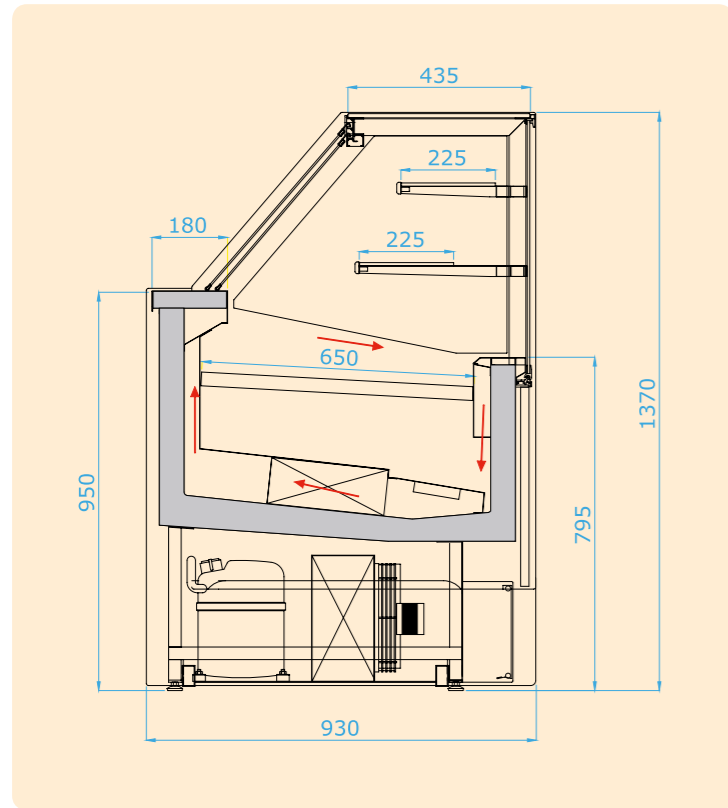
Lunghezza Length	Alimentazione elettrica Electricity supply	Potenza U.CHP Condenser unit power in HP	Potenza assorbita WATT a regime Power absorption in WATT during normal operation	Tipo compressore Compressor type	Resa W -10°C +45°C Output W -10°C +45°C	Tipo di gas Type of gas
1050	230/1/50	1/3 HP	415	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	605	R452A
1300	230/1/50	1/3 HP	415	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	605	R452A
1550	230/1/50	3/8 HP	486	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	717	R452A
2050	230/1/50	1/2 HP	760	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	929	R452A

ALBA SQUARED PASTICCERIA PIANO INCLINATO | ALBA SQUARED PASTRY WITH INCLINED SURFACE





# INFO



VETRINA PASTICCERIA PROFESSIONALE VENTILATA CON 2 MENSOLE, ILLUMINAZIONE A LED LATERALE E DALL'ALTO. MOTORE INTERNO O ESTERNO FINO A 10/20 MT.

EN\_Professional pastry showcase with forced-air refrigeration with 2 shelves and side and top led lighting. Internal or external motor up to 10/20 mt.

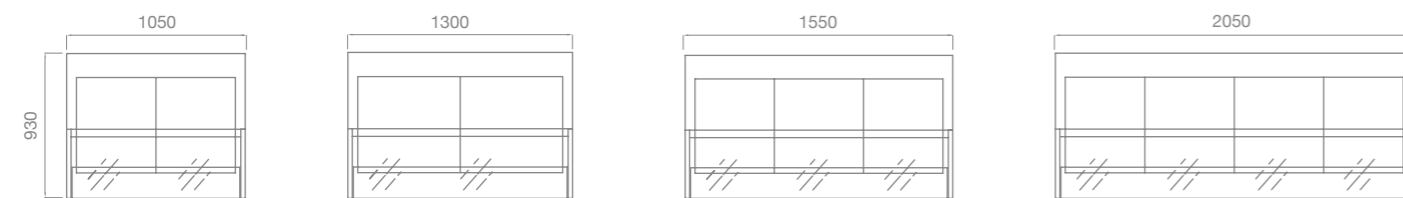
FR\_Vitrine pâtisserie professionnelle à froid ventilé, avec 2 étagères, éclairage à led latéral et supérieur. Moteur interne ou externe jusqu'à 10/20 m.

ES\_Vitrina pastelería profesional ventilada con 2 estantes, iluminación de LED lateral y superior. Motor interno o externo hasta a 10/20 m.

DE\_Professionelle Konditoreivitrine mit Umluftkühlung, zwei Einlegeböden, LED-Beleuchtung seitlich und von oben. Eingebauter oder bis 10/20 m entfernt aufstellbarer externer Motor.

Lunghezza Length	Alimentazione elettrica Electricity supply	Potenza U.C.HP Condenser unit power in HP	Potenza assorbita WATT a regime Power absorption in WATT during normal operation	Tipo compressore Compressor type	Resa W -10°C +45°C Output W -10°C +45°C	Tipo di gas Type of gas
1050	230/1/50	1/3 HP	415	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	605	R452A
1300	230/1/50	1/3 HP	415	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	605	R452A
1550	230/1/50	3/8 HP	486	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	717	R452A
2050	230/1/50	1/2 HP	760	ERMETICO/MONOFASE HERMETIC/SINGLE-PHASE	929	R452A

ALBA SQUARED PASTICCERIA PIANO INCLINATO | ALBA SQUARED PASTRY WITH INCLINED SURFACE



# ALBA SQUARED

PASTICCERIA | PASTRY | PATISSERIE | PASTELERÍA | KONDITOREI

H 137 cm

# ALBA SQUARED

**MINIMO**  
INGOMBRO ESTERNO  
**MASSIMO**  
UTILIZZO INTERNO

IN DETTAGLIO, L'APERTURA DEL VETRO ANTERIORE CHE GARANTISCE UN'APPROPRIATA E AGEVOLE PULIZIA DEL VANO INTERNO.

EN\_MINIMUM EXTERNAL BULK, MAXIMUM INTERNAL USE  
Close-up of front glass opening for easy, thorough cleaning of interior.

FR\_MIN.ENCOMBREMENT EXTERNE, MAXIMUM UTILISATION INTERNE  
En détail, l'ouverture de la vitre avant qui garantit un nettoyage correct et facile du compartiment interne.

ES\_MÍNIMA OCUPACIÓN DE ESPACIO EXTERIOR, MÁXIMO APROVECHAMIENTO INTERIOR  
Detalle de la apertura del cristal delantero, que facilita la correcta limpieza del interior.

DE\_MINIMALER PLATZBEDARF, MAXIMALE NUTZUNG  
Detailansicht – abklappbare Frontverglasung für eine einfache und gründliche Reinigung des Innenraums



## CANALIZZAZIONE

ALBA È DISPONIBILE IN DUE ALTEZZE DI 120 E 137 CM E IN QUATTRO DIVERSE LUNGHEZZE TUTTE CANALIZZABILI TRA LORO. DUE ALTEZZE PER DUE DIVERSI APPROCCI TRA CLIENTE E PRODOTTO.

EN\_IN-LINE INSTALLATION  
Alba is available in two heights of 120 and 137 cm and in four different lengths, all compatible for in-line installation. Two heights for two different customer approaches to the product.

FR\_CANALISATION  
Alba est disponible en deux hauteurs de 120 et 137 cm et en quatre longueurs différentes, qui peuvent toutes être canalisées ensemble. Deux hauteurs pour deux approches différentes entre le client et le produit.

ES\_CANALIZACIÓN  
Alba se realiza en dos alturas – 120 y 137 cm – y en cuatro longitudes, todas canalizables entre sí. Dos alturas para dos accesibilidades diferentes entre el cliente y el producto.

DE\_KANALISIERUNG  
Alba ist den zwei Höhen 120 und 137 und vier verschiedenen Längen – alle kanalisierbar – erhältlich. Zwei Höhen für zwei unterschiedliche Produktpräsentationen tra cliente e prodotto.

## ALL SEASONS

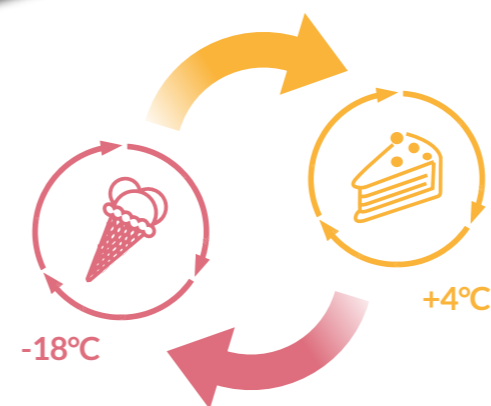
LA FUNZIONE "ALL SEASONS" PERMETTE DI UTILIZZARE ALBA GELATERIA IN QUALSIASI PERIODO DELL'ANNO PASSANDO DALLA FUNZIONE BT GELATI (TEMPERATURA NEGATIVA -12°/-18°C) ALLA FUNZIONE PASTICCERIA O SNACK (TEMPERATURA POSITIVA +4°/+8°C).

EN\_The All Season function allows the ice-cream alba showcase to be used at any time of year, by switching from the freezer ice-cream function (temperature -12°/-18°C) to the pastry or snack function (refrigeration at +4°/+8°C).

FR\_La fonction All Season permet d'utiliser la vitrine glaces alba à tout moment de l'année, en passant de la fonction bt glaces (température négative -12°/-18°C) à la fonction pâtisserie ou snack (température positive +4°/+8°C).

ES\_La función «All Seasons» permite utilizar Alba Heladería en cualquier período del año, pasando de la función BT Helados (temperatura negativa -12°/-18°C) a la función Pastelería o Snack (temperatura positiva +4°/+8°C).

DE\_Dank der "All Seasons"-Funktion kann die Vitrine das ganze Jahr über genutzt und bei Bedarf von der Funktion für Speiseeis -12°/-18°C auf die Funktion Konditorei oder Snack +4°/+8°C umgestellt werden.



# FINITURE E COLORI

OLTRE AL TOTAL BLACK E AL TOTAL WHITE, SEMPRE DI GRANDE SUGGERIZIONE ED ELEGANZA, È POSSIBILE SCEGLIERE FINITURE E COLORI DIVERSI, PER IL FIANCO E IL FRONTALE DELLA VETRINA, IN UN'AMPIA GAMMA DI VARIANTI, DA ABBINARE AL VETRO SERIGRAFATO IN BIANCO O IN NERO.

## FINISHES AND COLOURS

EN. As well as striking, elegant total black and total white, there is a choice of different finishes and colours for the showcase side and front, in a wide range of variants, for combination with the glass with white or black screen-printed decoration.

## FINITIONS ET COULEURS

FR. En plus du total black et du total white, toujours d'un grand charme et d'une grande élégance, il est possible de choisir différentes finitions et couleurs pour le côté et la façade de la vitrine, dans une large gamme de variantes, à combiner avec le verre sérigraphié en blanc ou noir.

## ACABADOS Y COLORES

ES. Además de las versiones Total Black y Total White, ambas de gran efecto y elegancia, es posible elegir entre una surtida gama de acabados y colores para el costado y el frente de la vitrina en combinación con el cristal serigrafiado en blanco o negro.

## FINISHS UND FARBEN

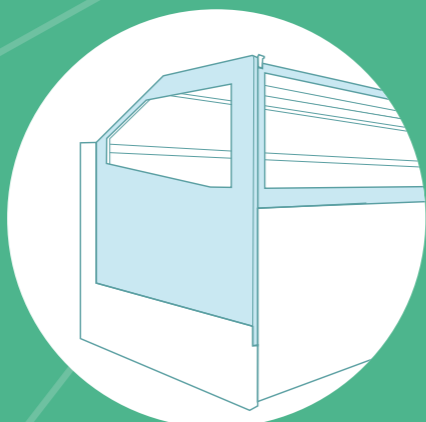
DE. Zusätzlich zu den sehr eleganten Ausführungen in Total Black und Total White stehen diverse Finishs und Farben für die Seiten und die Front in vielen verschiedenen Varianten zur Kombination mit Dekorglas in Weiß und in Schwarz zur Auswahl.

## INSIEME ALLA TECNOLOGIA, LA GRANDE BELLEZZA DEL DESIGN ITALIANO

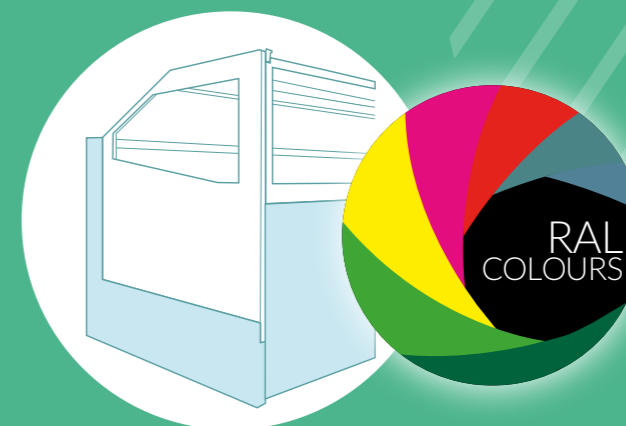
ALONGSIDE TECHNOLOGY, THE SUPERLATIVE BEAUTY OF ITALIAN DESIGN  
AVEC LA TECHNOLOGIE, LA GRANDE BEAUTE DU DESIGN ITALIEN  
JUNTO A LA TECNOLOGÍA, LA GRAN BELLEZA DEL DISEÑO ITALIANO  
NEUESTE TECHNOLOGIE UND DIE GANZE SCHÖNHEIT TYPISCH ITALIENISCHEN DESIGNS



BLACK



WHITE



# DIMENSIONI RIDOTTE, GRANDI PRESTAZIONI

ALBA È UNA VETRINA DI DIMENSIONI RIDOTTE PER ADATTARSI A QUALSIASI SPAZIO MA CON PRESTAZIONI E CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE VETRINE PROFESSIONALI PIÙ GRANDI.

## COMPACT SIZE, GREAT PERFORMANCE

EN\_Alba is a small-sized showcase able to fit into any space, but with the performance and technical characteristics of the largest professional showcases.

## DIMENSIONS REDUITES, GRANDES PERFORMANCES

FR\_Alba est une vitrine de petite taille qui s'adapte à tout espace mais avec les performances et les caractéristiques techniques des plus grandes vitrines professionnelles.

## MEDIDAS PEQUEÑAS, GRANDES PRESTACIONES

ES\_Alba es una vitrina de tamaño compacto que se adapta a cualquier exigencia de espacio ofreciendo a la vez las mismas prestaciones y características técnicas de las vitrinas profesionales más grandes.

## REDUZIERTE ABMESSUNGEN, HOHE LEISTUNGEN

DE\_Alba ist eine kompakte Vitrine, die auch auf engstem Raum Platz findet und mit den technischen Merkmalen und den Leistungen großer professioneller Modelle überzeugt.



H 120 cm

L 93 cm



H 137 cm

L 93 cm

# ALBA SQUARED

Gelateria  
Ice cream  
Glacier  
Heladeria  
Eisdiele



Pasticceria  
Confectionery  
Pâtisserie  
Pasteleria  
Konditorei



Pralineria  
Chocolate  
Pralines  
Bombonerie  
Confiserie



Caldo a secco  
Dry heated  
Chaleur sèche  
Calor seco  
Beheizt trocken

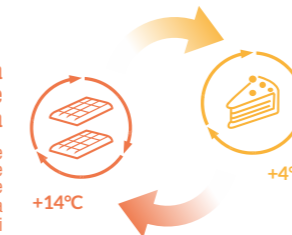


Pralineria  
convertibile  
in pasticceria

Chocolate showcase convertible  
into a confectionery showcase  
Pralinerie convertible en pâtisserie  
Bombonerie convertible en pasteleria  
Confiserie konvertierbar in Konditorei



+14°C



Gelateria  
convertibile  
in pasticceria

Ice cream showcase convertible  
into a confectionery showcase  
Glacier convertible en pâtisserie  
Heladeria convertible en pasteleria  
Eisdiele konvertierbar in Konditorei



-18°C



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 se reserva el derecho de aportar modificaciones a los productos presentados en este catálogo en cualquier momento y sin obligación de aviso previo.

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](http://www.frigomeccanica.com)  
[info@frigomeccanica.com](mailto:info@frigomeccanica.com)

Numero Verde  
**800-312302**