

friulinox
the refrigeration company

Liberty Line

CATERING



Espositori refrigerati per vini

Chilled displays for wines

Wein-Kühlvitrinen

I Sono 2 armadi refrigerati con struttura in legno e particolari in legno massello. Ideali per mantenere alla giusta temperatura tutti i tipi di vini bianchi e rossi, sono corredati con una lampada di illuminazione e una serratura di sicurezza. Lo schienale schiumato con poliuretano espanso ad alta densità (40 kg/m³) privo di CFC, per un perfetto isolamento con l'esterno.

I piedini regolabili e il gruppo completamente estraibile rendono questi armadi perfettamente funzionali.

UK They are 2 chilled cabinets with a wooden structure and small details in solid wood. Ideal for keeping all white and red wines at the right temperature, they are equipped with a lamp and safety lock. The back in CFC-free high density poly-

urethane foam (40 kg/m³) provides perfect insulation against the outside.

The adjustable feet and completely extractable unit make these cabinets perfectly functional.

D Wein-Kühlvitrinen. Es handelt sich um 2 Kühlvitrinen mit Holzstruktur und Details aus Massivholz. Diese Geräte eignen sich besonders für die

Aufbewahrung aller Weiss- und Rotweine. Dieselben sind mit Beleuchtung und Sicherheitschloss ausgestattet. Die mit CFC-freiem Polyurethanschaum mit hoher Dichte (40 kg/m³) verschäumte Rückwand gewährleistet beste Isolierung. Durch die höhenverstellbaren Füße und das komplett herausziehbare Kühlaggregat sind diese Vitrinen besonders praktisch.



Dionisio

I Dionisio è adatto a contenere tutti i tipi di bottiglie: Renane, Bordolessi e Champagnotte. (max 120 bott.) L'elegante design, l'ideale illuminazione e la refrigerazione termostatica permettono di valorizzare i vini e di servirli nel modo migliore.

UK Dionisio is suitable for holding all types of bottles: Renane, Bordolessi and Champagnotte. (max 120 bott.) Thanks to its elegant design,

perfect lighting and thermostat controlled cooling, the wines are served at their very best.

D Die Wein-Kühlvitrine Dionisio eignet sich für alle Flaschenarten (Renane, Bordolessi und Champagnotte: max. 120 Flaschen). Das elegante Design, die ideale Beleuchtung und die thermostatisch geregelte Kühlung ermöglicht die Verwertung und das Servieren der Weine auf die beste Art.

Dionisio

Bacco

Bacco

I Bacco è una vetrina completa composta da due vani separati. Un vano per la conservazione dei vini bianchi alla temperatura di +6°C/+12°C con capacità di 120 bottiglie Renane, Bordolessi e Champagnotte. L'altro, adiacente, a temperatura termostata specifica per i vini rossi (+15°C/+20°C) da 48 bottiglie.

UK Bacco is a complete glass display consisting of 2 separate compartments. One compartment is used to keep white wines at a temperature of +6°C/+12°C and can hold 120 bottles of Renane, Bordolessi and Champagnotte. The other adjacent compartment has thermostatically controlled temperature for red wines (+15°C/+20°C) and can hold 48 bottles.

D Die Wein-Kühlvitrine Bacco besteht aus zwei separate Abteile. Ein Abteil ist für die Aufbewahrung der Weissweine (+6°C/+12°C) und kann bis zu 120 Flaschen (Renane, Bordolessi und Champagnotte) beinhalten. Das andere durch Thermostat geregelte Abteil hat die ideale speziell für Rotweine geeignete. Temperatur (+15°C/+20°C) und enthält 48 Flaschen.



Espositori murali Wall displays Wandausstellvitrinen

Ulisse

Ulisse

I Ulisse è l'espositore a parete ideale per la presentazione di cibi freschi, dolci e prodotti per la prima colazione.

I piani di appoggio superiore ed inferiore ed il pianetto anteriore permettono la migliore personalizzazione del servizio e dell'arredo. Fornito completo di calotta in plexiglass a sollevamento elettrico e di lampada integrata, Ulisse può essere facilmente spostato sulle ruote in dotazione.

UK Ulisse is the ideal wall display for displaying fresh food, cakes and puddings and breakfast foods.

The top and bottom shelves and the front top give you

plenty of room for personalising service and furnishing. Provided with an electrically raised Plexiglas cap and built-in lamp, Ulisse is easy to move around on its castors.

D Dieses Gerät in der Wandausführung eignet sich besonders für frische Speisen, Süßspeisen und Frühstückbuffet. Die obere und untere Servierplatte und die vordere Abstellfläche ermöglichen eine persönliche Gestaltung des Services und der Einrichtung. Das Buffet wird komplett mit motorisierter Plexiglas-Sanitärhaube und eingebauter Beleuchtung geliefert. Das Gerät kann dank den montierten Rädern leicht verstellt werden.



Espositori ad isola Island displays Insel Kühltheke

Giano

I Multifunzionale, di nuova concezione, permette di esporre antipasti, salse fresche, insalate, frutta e verdura, ben visibili sotto la particolare calotta sanitaria motorizzata o manuale.

Caratteristiche fondamentali sono: la vasca in acciaio INOX 304 18/10 schiumata con poliuretano espanso ad alta densità (40 kg/m³) privo di CFC, le ruote girevoli per permettere eventuali spostamenti, la calotta sanitaria motorizzata, le lampade di illuminazione, i pianetti laterali per appoggiare i piatti e particolari in legno massello.

UK With Giano, multifunctional and of a completely new conception, you can display hors d'oeuvres, fresh sauces, salads, fruit and vegetables,

well in view under the special motorised or manual hygienic cap.

Its main features are: the 304 18/10 STAINLESS STEEL tank insulated with CFC-free high density polyurethane foam (40 kg/m³), castors which are handy for moving it around, the motorised hygienic cap, the lamps, the side shelves for plates, and the solid wood details.

D Das neu geplante Mehrzweck-Buffet ermöglicht die Präsentation von Appetitanregern, frischen Saucen, Salate, Obst und Gemüse, die unter der motorisierten bzw. handbetätigten Sanitärhaube gut ersichtlich sind. Das Gerät hat folgende Sondermerkmale: Wanne aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10, mit CFK-freier Polyurethanschaumisolierung mit hoher Dichte (40 kg/m³),



drehbaren Rädern um eventuelle Verststellungen zu ermöglichen, motorisierte Sanitärhaube, Beleuchtung, Seitenabstellflächen für Teller und Details aus Massivholz.

Espositori murali Wall displays Wandausstellvitrinen

Athena e Minerva

I Sono dei veri e propri mobili in legno adatti all'esposizione di cibi freschi. Sono composti da una vetrina superiore corredata da una vasca refrigerata in acciaio INOX 304 18/10 schiumata con poliuretano espanso ad alta densità (40 kg/m³) privo di CFC., da un ripiano in vetro e da lampade per l'illuminazione del prodotto.

UK These are real pieces of wooden furniture suitable for displaying fresh food. They consist of a top glass display with a chilled tank in 304 18/10 STAINLESS steel insulated

with CFC-free high density polyurethane foam (40 kg/m³), a glass shelf and lamp for illuminating the product.

D Diese beiden Holz-Geräte eignen sich besonders für die Ausstellung von Frischspeisen. Dieselben bestehen aus einer oberen Kühlvitrine mit Wanne aus Chrom-Ni-Stahl AISI 304 18/10 mit CFC-freier Polyurethanschaumisolierung mit hoher Dichte (40 kg/m³), aus einer Glasabstellfläche und Beleuchtung.

Athena

Minerva

Athena e Minerva

I La parte inferiore è attrezzata per contenere posate, tovaglie e altri accessori per il lavoro in sala (nel modello Athena), oppure con una cella refrigerata per la conservazione dei prodotti surgelata e fila di cassetti neutri nel modello Minerva. Caratteristiche principali sono le porte, i cassetti e le spalle della vetrina in legno massello, la vasca refrigerata per il contenimento di max.6 bacchette GN1/1 (h.max 150mm), la cella refrigerata in inox con griglie GN1/1 trattate rilsan.

UK The bottom part is equipped for holding cutlery, table linen and other accessories for working in the dining room (in the Athena model) or with a chilled unit for preserving frozen products and row of neutral drawers in the Minerva model). Main features

of the doors, drawers on the sides of the glass display in solid wood, a chilled tank for holding up to 6 GN1/1 (h.max 150mm) trays, chilled unit in stainless steel with GN1/1 grids treated with Rilsan.

D Beim Modell Athena ist der ungekühlte Unterbau für die Aufnahme von Besteck, Tischwäsche und andere Zubehöre für den Restaurantbetrieb gedacht. Beim Modell Minerva ist im Unterbau auch ein gekühlter Abteil für die Aufbewahrung der Speisen vorgesehen. Die Hauptmerkmale sind die Türen, die Abladen und die Innenseitenwände aus Massivholz / die Kühlwanne für die Aufnahme von 6 Behälter GN1/1 (max. H = 150 mm), und das CNS- Kühlabteil mit Rilsan-überzogenen Rosten GN 1/1 ausgestattet.



FUORI PRODUZIONE
OUT OF PRODUCTION

I componibili The modular units Die Anbaumodelle



friulinox
the refrigeration company



Riscaldato
Heated
Beheizt

Neutro
Neutral

Refrigerato
Refrigerated
Gekühlt

Venus

I La nuova linea di espositori Venus in configurazione ad isola o a parete consente di esporre in modo funzionale ed igienico cibi alla giusta temperatura di consumo:

- calda;
- fredda.

La linea Venus può essere liberamente composta da uno o più elementi a seconda delle esigenze da soddisfare.

Ogni elemento o zona (caldo, neutro, refrigerato), è dotato di illuminazione indipendente che consente di mettere in risalto in modo ottimale i cibi esposti.

La nuova linea di espositori comunque composta è contornata da pianetti per l'appoggio dei piatti o vassoi. Venus è disponibile in noce, rovere e laccato bianco.

UK The new line of Venus displays in the stand-alone or wall configuration let you display food hygienically and functionally at the right temperature for consumption:

- hot;
- cold.

The Venus line can be freely made up with one or more elements according to individual requirements.

Each element or zone (hot, neutral, cold), has its own lighting so the food displayed will catch the eye. However this new line of display units is made up, it is accompanied by shelves on which plates or trays can be put.

Venus is available in walnut, oak and white lacquer.

D Die neue Buffet-Linie Venus in der Insel- und Wandausführung ermöglicht eine zweckmässige und hygienische Präsentation der Speisen bei passender Verbrauchs-Temperatur:

- warm;
- kalt.

Die Venus Linie kann aus einem oder mehr Elementen zusammengebaut werden je nach Bedarf des Kunden.

Jedes Element oder Bereich (Gekuehlt, Ungekuehlt, Warm), ist mit unabhängiger Beleuchtung ausgestattet die die ausgestellten Speisen besonders auszeichnen. Die neue Buffet-Linie ist rundherum mit Abstellflächen für Teller und Tablettis ausgestattet. Die Venus Linie ist in folgenden Ausführungen verfügbar: Nuss, Eiche und weiss lackiert.

Venus

Espositori ad isola Island displays Insel Kühltheke

Crono

Crono

È un espositore refrigerato ad isola che può contenere fino ad un max di 4 bacinelle GN 2/1 (Hmax 150mm). La vasca è in acciaio INOX 304 18/10 schiumata con poliuretano espanso ad alta densità (40 kg/m³) privo di CFC, corredata di calotta sanitaria motorizzata e lampade di illuminazione per la massima valorizzazione del prodotto esposto. Ruote di serie. La versione standard nella sua parte inferiore è composta da un mobile con 7 vani attrezzati con cassetti, portine, cassettoni e vani a giorno. La versione senza cassetti è fornita con cassettoni, portine e vani a giorno. Ruote e piedini permettono un corretto posizionamento mentre particolari preziosi come i profili e i tubi in alluminio anodizzato, le cerniere in ottone, le portine, le cornici e gli angolari in legno massello rendono unica la presentazione delle pietanze. (I pianetti laterali sono optional).

This chilled island display can hold up to a maximum of 4 GN 2/1 trays (Hmax 150mm). The tank is in 304 18/10 STAINLESS STEEL insulated with CFC-free high density polyurethane foam (40 kg/m³), fitted with a motorised hygienic cap plus a lamp for maximum enhancement of the product. Standard castors. The bottom part of the standard version consists of a 7-compartment unit fitted with drawers, doors, deep drawers and open units. The drawless version has one deep drawer, doors and open units. With the castors and feet the display can be moved easily into the right position while the precious details, like the profiles and anodised aluminium pipes, brass hinges, doors, frames and solid wood corners make the presentation of the food unique. (The side shelves are optional).

Dieses Buffet für die Kaltausgabe kann bis zu max 4 Behälter GN2/1 (max. H = 150 mm)



beinhalten. Die Wanne aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10 ist mit CFK-freiem Polyurethanschaum mit hoher Dichte (40 kg/m³) isoliert. Das Gerät ist mit motorisierter Sanitärhaube und Beleuchtung ausgestattet um die ausgestellten Speisen bestens zu verwerten. Die Standardausführung besteht im unteren Bereich aus einem Möbel mit 7 Abteilen die mit Schubladen, Türen, Schubkästen und offene Abteile ausgestattet ist. Die Ausführung ohne Schubladen ist mit Schubkästen, Türen

und offene Abteile lieferbar. Räder und Füße ermöglichen eine korrekte Aufstellung. Einzelheiten wie Profile und Rohre aus eloxiertem Aluminium, Messingscharniere, Türen, Rahmen und Ecken aus Massivholz gestalten die Präsentation der Speisen eigenartig. (Die Seiten-abstellflächen sind auf Anfrage lieferbar).

Cinque motivi in più per scegliere Friulinox Five more reasons for choosing Friulinox Fünf Gründe mehr um Friulinox zu wählen



1. Controllo elettronico delle principali funzioni con visualizzazione digitale.

1. Electronic control of the main functions with digital display.

1. Elektronische Kontrolle der Hauptfunktionen mit Digitalanzeige.



2. Elevato grado di efficienza ed uniformità della temperatura in vasca.

2. High efficiency and uniformity of tank temperature.

2. Grosse Leistungsfähigkeit und gleichmässig verteilte Temperatur in der Kühlwanne.



3. Riceratezzazza nella qualità dei materiali impiegati ed alto grado di finitura.

3. Great care in the quality of the materials used and high finishing level.

3. Gesuchte Qualität der verwendeten Materialien und hochwertige Verarbeitung.



4. Protezione sollevabile su modelli refrigerati.

4. Raiseable protection on chilled models.

4. Die Haube ist bei den gekühlten Modellen hebbar.





5. Esecuzione elementi inox con bordi raggiati per assicurare un elevato grado di pulibilità.




5. Stainless steel elements with rounded edges to ensure maximum cleanability.

5. Die CNS-Elemente sind mit abgerundeten Kanten zwecks einer einfachen Reinigung.

DIONISIO-BACCO




Modello Model Modell			
		DIONISIO	BACCO
Capacità bottiglie Bottles Anzahl Flaschen	n°	120	120+48
Dimensioni Dimensions Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH	cm 83x48x190	120x48x190
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	°C	+6/+12	+6/+12 + +15/+20
Peso Weight Gewicht	kg	130	180

GIANO

Modello Model Modell				
		2M	2,5M	3M
Capacità bacinelle Trays capacity Inhalt Behälter	GN1/1 GN1/1 GN1/1	n° 4	5	6
Dimensioni Dimensions Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH (°)	cm 147x71x148	180x71x148	212x71x148
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	°C	+2/+10	+2/+10	+2/+10
Peso Weight Gewicht	kg	135	156	178




(°) Con pianetti - With lateral shelves - Mit Abstellfläche

ATHENA

Modello Model Modell				
		2M	2,5M	3M
Capacità bacinelle Trays capacity Inhalt Behälter	GN1/1 GN1/1 GN1/1	n° 4	5	6
Vani celletta Cell compartments Kühlfächer Unterbau	n°	2	3	4
Dimensioni Dimensions Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH (°)	cm 139x72x159	172x72x159	204x72x159
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	°C	+2/+10	+2/+10	+2/+10
Peso Weight Gewicht	kg	225	270	315


VENUS

ERCV (Refrigerato/Refrigerated/Gekühlt)

Modello Model Modell				
		2M	2,5M	3M
Capacità bacinelle Trays capacity Inhalt Behälter	GN1/1 GN1/1 GN1/1	n° 4	5	6
Dimensioni Dimensions Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH (°)	cm 147x71x148	180x71x148	212x71x148
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	°C	+2/+10	+2/+10	+2/+10
Peso Weight Gewicht	kg	135	156	178

(°) Con pianetti - With lateral shelves - Mit Abstellfläche




CRONO

Modello Model Modell		
		CRONO
Capacità bacinelle Trays capacity Inhalt Behälter	GN2/1 GN2/1 GN2/1	n° 4
Dimensioni Dimensions Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH (°)	cm 136x136x176
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	°C	+2/+10
Peso Weight Gewicht	kg	228

friulinox
the refrigeration company




(°) Con pianetti - With lateral shelves - Mit Abstellfläche

ULISSE

Modello Model Modell				
		2M	2,5M	3M
Capacità bacinelle Trays capacity Inhalt Behälter	GN1/1 GN1/1 GN1/1	n° 4	5	6
Dimensioni Dimensions Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH (°)	cm 149x71x152	182x71x152	214x71x152
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	°C	+2/+10	+2/+10	+2/+10
Peso Weight Gewicht	kg	143	169	196




(°) Con pianetti - With lateral shelves - Mit Abstellfläche

MINERVA

Modello Model Modell				
		2M	2,5M	3M
Capacità bacinelle Trays capacity Inhalt Behälter	GN1/1 GN1/1 GN1/1	n° 4	5	6
Vani celletta Cell compartments Kühlfächer Unterbau	n°	2	3	4
Dimensioni Dimensions Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH	cm 139x72x159	172x72x159	204x72x159
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	°C	+2/+10	+2/+10	+2/+10
Peso Weight Gewicht	kg	280	340	400

VENUS

BMCV (Riscaldato/Heated/Beheizt)

Modello Model Modell				
		2M	2,5M	3M
Capacità elevatore piatti Hoist capacity Anzahl Teller	n°	-	55	55
Capacità bacinelle Trays capacity Inhalt Behälter	GN1/1 GN1/1 GN1/1	n° 4	2	4
Dimensioni Dimensions Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH (°)	cm 147x71x137	147x71x137	213x71x137
Temperatura di esercizio Working Temperature Betriebstemperatur	°C	+50/+90	+50/+90	+50/+90
Peso Weight Gewicht	kg	115	125	180

(°) Con pianetti - With lateral shelves - Mit Abstellfläche

friulinox
the refrigeration company

via fiumicino, 15
33082 azzano decimo (pn) italy
phone: 0039.0434.636611
fax: 0039.0434.636666

www.friulinox.com

HACCP
solutions

