



# TRIGOVENT

## Professional Blast Chillers & Banquets

Cellules de refroidissement & Armoires de maintien Professionnel  
Abattitori & Banquet Professionali  
Profesionalne Šok Komore i Banketi



# About Us

Predrag Ilic Founder & President Frigovent d.o.o

En

ABOUT US

Frigovent d.o.o. is an industrial company with over 15 years of experience in the "cooling chain" field. In 2000 Frigovent was already one of the largest companies of the entire former Yugoslavia specializing in design, installation and maintenance of large refrigeration systems for commercial and industrial use, building the cooling plants in Russia, Moldova, Romania and Czech Republic. In 2013 Frigovent acquires skills and Italian know-how and starts a new industrial phase for the construction of new series of small and medium-sized coolers designed for the Horeca. Brand new factory was built and equipped with the most advanced technologies and the best machinery in the European market. The start-up phase covers the whole 2014: a large and varied warehouse of components for immediate delivery is completed; the new staff is formed that has specific and particular skills for both production and commercial know-how with high-level knowledge and mastery of seven languages; new product lines are improved, completed and tested; certificates CE, TÜV and UNI EN ISO 9001: 2008 are attained. All is done in order to present itself to the international market with a high standard Management and Quality. The debut in the international market takes place in 2015 and immediately records a surprising and vigorous feedback. Almost the entire production is directed exclusively to export.

**Frigovent has a precise industrial strategy: high quality, low production costs and unbeatable prices.**

Despite the large number of competitors, the new Frigovent management decided not to reduce the quality of the used components such as evaporators, condensers, compressors, fans, filters, controllers, sensors, probes, gaskets, resistors, foaming and small parts; they are all "Made in Italy" or "Made in Germany", provided by the largest and the most experienced industry leaders with whom the signed agreements are meant to be long-term partnerships. The Company seat, the steel processing, as well as the whole assembly phase is proudly Made in Serbia. This strategy has enabled a significant reduction in production costs at the same time maintaining high-quality standards.

Fr

À PROPOS DE NOUS

Frigovent d.o.o. est une société industrielle qui a 15 ans d'expérience dans la "chaîne du froid". En 2000 Frigovent est déjà une des plus grandes entreprises spécialisées dans la conception, l'installation et la maintenance des grands systèmes de réfrigération pour un usage commercial et industriel de l'ex-Yougoslavie, avec contrats en Russie, Moldavie, Roumanie, République Tchèque. En 2013 Frigovent acquiert compétences et le savoir-faire italien et commence une nouvelle phase industrielle pour la construction d'une renouvelée série de petites et moyennes cellules de refroidissement rapide conçus pour Horeca. Est réalisée une nouvelle usine équipée des technologies les plus avancées et les meilleures machines sur le marché européen. La phase de démarrage couvre l'ensemble 2014: acheté un stock important de composants pour une livraison immédiate; formé une nouvelle équipe des professionnels ayant une expertise de fabrication et commerciale spécifique et direct et connaissance de 7 langues; sont réalisés, finalisés et testé de nouvelles lignes de produits; sont obtenus les certifications CE, TÜV et UNI EN ISO 9001: 2008 pour se présenter sur le marché international avec un haut niveau de Gestion et Qualité. Les débuts sur le marché international a lieu en 2015 et enregistre immédiatement un surprenant et robuste retour positif. La totalité de la production est dirigée presque exclusivement pour l'exportation.

**Une stratégie industrielle précise: haute qualité, faibles coûts de production, prix imbattables.**

Contrairement à nombreux concurrents, la nouvelle direction de Frigovent a décidé de ne pas réduire la qualité des composants utilisés: évaporateurs, condenseurs, compresseurs, ventilateurs, filtres, contrôleurs, sondes, joints, résistances, mousse, petites pièces sont tous fabriqués en Italie ou en Allemagne, fourni par les principaux fabricants avec lesquels ont été signés des accords de partenariats à long terme. Le siège, le traitement et l'assemblage d'acier est fièrement d'origine in Serbie (proudly Made in Serbia). Cette stratégie a permis une réduction significative des coûts de production tout en maintenant des normes d'haute qualité.

It

RIGUARDO A NOI

Frigovent d.o.o. è una realtà industriale che vanta 15 anni di esperienza nella "catena del freddo". Nel 2000 Frigovent è già una delle maggiori aziende specializzate nella progettazione, installazione e manutenzione di grandi impianti di refrigerazione per uso commerciale ed industriale dell'intera ex Jugoslavia, realizzando impianti anche in Russia, in Moldavia, in Romania, nella Repubblica Ceca. Nel 2013 Frigovent acquisisce competenze e know how italiane ed avvia una nuova fase industriale per la realizzazione di una nuova serie abbattitori rapidi di temperatura pensati per l'Horeca. Viene realizzata una nuova fabbrica dotata delle più avanzate tecnologie e dei migliori macchinari esistenti sul mercato europeo. La fase di start up riguarda tutto il 2014: viene completato un ampio e variegato magazzino di componenti per pronta consegna, acquisito e formato un nuovo staff di professionisti con competenze specifiche e dirette sia produttive che commerciali, con savoir faire d'alto livello e padronanza di 7 lingue, vengono perfezionate, testate e collaudate le nuove linee di prodotti, si conseguono le Certificazioni CE, TÜV & UNI EN ISO 9001: 2008 per presentarsi al mercato internazionale con un alto standard di Gestione e di Qualità. Il debutto nel mercato internazionale avviene nel 2015 e registra da subito un sorprendente e robusto riscontro positivo. L'intera produzione viene rivolta quasi esclusivamente all'esportazione.

**Una strategia industriale precisa: alta qualità, bassi costi di produzione, prezzi imbattibili.**

A dispetto di molti competitori, il nuovo management di Frigovent ha deciso di non ridurre la qualità della componentistica usata: evaporatori, condensatori, compressori, ventilatori, filtri, controllori, sonde, guarnizioni, resistenze, schiumatura, minuteria sono tutti Made in Italy o Made in Germany, forniti dai maggiori e più esperti leader del settore con i quali sono stati sottoscritti accordi di collaborazioni a lungo termine. La sede, la lavorazione dell'acciaio e l'assemblaggio è orgogliosamente Made in Serbia (proudly Made in Serbia). Questa strategia ha permesso una forte contrazione dei costi di produzione pur mantenendo alti standard qualitativi.

Sr

O NAMA

Frigovent d.o.o. je kompanija sa preko 15 godina iskustva u industrijskoj proizvodnji rashladnih uređaja. Već je 2000. godine Frigovent bio jedna od najvećih kompanija u celokupnoj bivšoj Jugoslaviji, specijalizovana za projektovanje, montažu i održavanje velikih rashladnih sistema za industrijsku i komercijalnu upotrebu, koja je pravila velike hladnjake u Rusiji, Moldaviji, Rumuniji i Češkoj.

U 2013. Frigovent stiče najsavremenije veštine, italijanski know-how i započinje novu fazu industrije - proizvodnju nove serije malih i srednjih šok komora namenjenih HORECA industriji. Sagradena je potpuno nova fabrika, opremljena najnaprednjom tehnologijom i najboljim mašinama na evropskom tržištu. Početna faza obuhvata celu 2014. godinu: završen je veliki magacin sa raznovrsnim komponentama za brzu isporuku, pravljen je novo osoblje sa specifičnim veštinama i visokim nivoem znanja, i u proizvodnom i u komercijalnom sektoru, kao i sa visokim profesionalnim poznavanjem sedam stranih jezika; linije novih proizvoda su unapredene, završene i testirane, dobijeni su CE, TÜV & UNI EN ISO 9001: 2008 certifikati. Uradeno je sve u nameri da se kompanija predstavi na međunarodnom tržištu sa menadžmentom i kvalitetom visokog standarda.

Debi na međunarodnom tržištu počinje 2015. i odmah beleži iznenadujuće snažan odziv. Skoro čitava proizvodnja usmerena je ekskluzivno na izvoz.

**Frigovent ima preciznu industrijsku strategiju: visok kvalitet, niski troškovi proizvodnje i nepobedive cene.**

Uprkos velikoj konkurenциji, novi Frigoventov menadžment odlučio je da se ne smanjuje kvalitet komponenti koje se koriste za proizvodnju, kao što su isparivači, kondenzatori, kompresori, ventilatori, filteri, kontroleri, senzori, sonde, zaptivke, otpornici, pene i mali delovi; svu su "Made in Italy" ili "Made in Germany", kupljeni kod najvećih i najiskusnijih lidera u toj industriji, sa kojima potpisani ugovori treba da predstavljaju dugogodišnje i uspešno partnerstvo. Sedište kompanije, obrada lima, kao i kompletna montaža "ponosno su napravljeni u Srbiji" (proudly Made in Serbia)!

Ovakva strategija omogućila je značajno smanjenje troškova proizvodnje i istovremeno održavanje standarda visokog kvaliteta.

# Content



Contenuto - Table des matières - Sadržaj

The advantages of blast chilling

5



Prima Line

7

Rapid chilling & Rapid freezing

6



Energy Line

10



Class Line

15



Banquets Line

20



Fermentators

24



Certificates

30



Accessories

27



General Conditions of Warranty

32

# The Advantages of Blast Chilling

En

BLAST CHILLERS

A **blast chiller** is used for a variety of professional solutions: from the smallest ones in pastry shops and bakeries, in gastronomy, hotels and restaurants, to the larger and the huge ones used for the storage and food processing. Therefore it offers several advantages:

- **improves work organization** because it requires fewer personnel and allows its more effective organization (the cooking can be concentrated in certain periods of the day or week)
- **less production waste** because it enables the cooking to be programmed and it significantly delays the process of food aging
- **organoleptic characteristics and appearance of food** remain unchanged as compared with the food just cooked. It thus allows joint storage and conservation of different types of food
- **lower weight loss** of the cooked food that can be processed without loss of volume. Moreover, the most important is that sudden decrease of the product temperature **reduces the risk of bacterial proliferation**. As longer the product is left at the room temperature or, after cooking, in a refrigerator (below +65°C and above +3°C) the greater is the bacterial growth and, consequently, the faster is the irreversible deterioration of the product. Actually, in this temperature range, the bacterial action increases and thereby creates an early decomposition of the product resulting in a risk of poisoning. The abatement process causes a thermal shock by inhibiting the proliferation of colonies of bacteria. Furthermore, the temperatures at the workplace are often around 30°C, which is an ideal climate for bacteria reproduction. An essential tool of the blast chiller is the core probe that measures the temperature at the core/centre of the product. Once reached +3°C or -18°C, the blast chiller automatically switches to the phase of refrigerated conservation maintaining both the temperature and the percentage of humidity constant.

Sr

ŠOK KOMORA

Šok komora je uređaj koji se koristi za mnoga profesionalna rešenja u \*HORECA oblasti: od najmanjih u poslašćarnicama, pekarama, gastronomiji, hotelima i restoranima, do većih i jako velikih koji se koriste za čuvanje i preradu hrane. Zbog svega toga šok frizer nudi nekoliko prednosti:

- **poboljšava organizaciju rada**, jer iziskuje angažovanje manjeg broja osoblja i omogućava njegovu efikasniju organizaciju (kuvanje se može koncentrisati na određeno doba ili nedelje)
- **ima manje otpada u proizvodnji hrane**, zato što omogućava da se kuwanje isprogramira i da se u značajnoj meri odloži proces starenja hrane
- **organoleptičke osobine i izgled hrane su nepromjenjeni** u odnosu na jelo koje je tek skuvano. Na taj način se omogućava odlaganje i čuvanje različitih vrsta jela zajedno
- **manji je gubitak težine kuvene hrane** koja se može obradivati bez gubitka zapreme.

Štavše, najvažnije od svega je da naglo snižavanje temperature proizvoda **smanjuje rizik od bakterijske proliferacije**. Što je duže proizvod ostavljen na sobnoj temperaturi ili, posle kuvanja, u frizideru (ispod +65°C i iznad +3°C), to je veći porast bakterija i, shodno tome, propadanje proizvoda je brže i nepovratno. U stvari, u ovom temperaturnom opsegu bakterijsko dejstvo se povećava i na taj način se stvara rano raspadanje hrane, a to dovodi do rizika od trovanja. Proces brzog obaranja temperature izaziva termičke šokove inhibiranjem proliferacije kolonija bakterija. Takođe, na radnom mestu je temperatura često oko +30°C, a to je idealna klima za reprodukciju bakterija. Osnovni instrument šok frizerida je sonda jezgra koja meri temperaturu u samom jezgru/centru proizvoda. Kada jednom dostigne temperaturu od +3°C ili -18°C, šok frizer automatski prelazi u fazu hladne konzervacije održavajući temperaturu i procent vlažnosti konstantnim.

\* Hoteli / Restorani / Ketering



Fr

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

La **cellule de refroidisseur rapide de température** est employé pour plusieurs solutions professionnelles : de la plus petite utilisés dans laboratoires de pâtisserie & boulangeries, gastronomie, hôtels, restaurants, jusqu'à plus grande/ énorme utilisés pour le stockage et le traitement des aliments. Il permet donc d'obtenir nombreux avantages:

- **meilleure l'organisation du travail**, car il nécessite moins de personnes employées et permet une plus efficace programmation (cuisson concentré à certains moments de la journée ou de la semaine);
- **moins de rebut de production** parce que avec la programmation le procédé de vieillissement des aliments est considérablement retardé;
- **caractéristiques organoleptiques et esthétiques qui ne changent pas** par rapport au produit juste cuit. Il permet ainsi l'articulation du stockage et de la conservation de différents types d'aliments;
- **moins de perte de poids** du produit cuit qui peut être traité sans perte de volume.

En plus, en diminuant subitement la température du produit, **les risques de prolifération bactérienne se réduisent**. Plus un produit est laissé à température ambiante ou, après la cuisson, même dans une cellule frigorifique (dessous de +65°C et au-dessus de +3°C), plus est important le développement bactérien et donc plus est rapide la détérioration irréversible du produit. Dans cette tranche de température, en effet, l'action de la charge bactérienne augmente de manière à créer une décomposition précoce des produits avec risque d'intoxication. Le cycle de refroidissement provoque un choc thermique qui empêche la prolifération de colonies de bactéries. Il faut aussi considérer que sur les lieux de travail souvent les températures tournent autour de +30°C : température idéale pour la reproduction des bactéries. L'outil essentiel des cellules est la sonde à cœur qui mesure la température au centre du produit. Une fois qu'il atteint le +3°C ou le -18°C, la cellule passe automatiquement à la phase de stockage réfrigérée maintenant constante la température et le pourcentage de l'humidité.

It

ABBATTITORI

L'**abbattitore** rapido di temperatura viene impiegato per molteplici soluzioni professionali: dai più piccoli in laboratori di pasticceria & panificazione, in gastronomia, hotel, ristoranti, sino ai più grandi/enormi per la conservazione e la industriale del cibo. Offre pertanto diversi vantaggi:

- **migliora l'organizzazione del lavoro** perché richiede meno personale impiegato e permette una sua più efficace organizzazione (concentrare le cotture in determinati periodi della giornata o della settimana);
- **minori scarti di produzione** perché permette di programmare le cotture e ritardare sensibilmente il processo di invecchiamento del cibo;
- **caratteristiche organolettiche ed estetiche del cibo invariate** rispetto al prodotto appena cotto. Permette così lo stoccaggio e la conservazione congiunta di diverse tipologie di alimenti;
- **minor calo di peso degli alimenti cucinati** che possono essere lavorati senza perdita di volume.

Inoltre, cosa più importante, abbassando repentinamente la temperatura del prodotto, **vengono ridotti i rischi di proliferazione batterica**. Più a lungo un prodotto viene lasciato stazionare a temperatura ambiente o, dopo la cottura, in una cella frigorifera (sotto i +65°C e sopra i +3°C) maggiore è lo sviluppo batterico e conseguentemente più veloce il deterioramento irreversibile del prodotto. In questa fascia di temperatura, infatti, l'azione della carica batterica aumenta in maniera da creare una decomposizione precoce dei prodotti con un conseguente rischio di intossicazione. Il processo di abbattimento provoca uno shock termico inibendo la proliferazione di colonie di batteri.

Inoltre negli ambienti di lavoro spesso le temperature si aggirano attorno ai 30°C: clima ideale per consentire ai batteri di riprodursi. Lo strumento essenziale dell'abbattitore è la sonda al cuore che consente di misurare la temperatura al cuore/al centro del prodotto. Una volta raggiunti i +3°C o i -18°C l'abbattitore passa automaticamente alla fase di conservazione refrigerata mantenendo costante sia la temperatura sia la percentuale di umidità.

# Rapid Chilling & Rapid Freezing



## Prima Line



En

### RAPID CHILLING (+70°C +3°C)

**The process of rapid reduction at a positive temperature (+3°C)** enables bringing all cooked products to a temperature of +3°C at its core, thus blocking both the weight reduction occurred due to evaporation of liquid mass and bacterial proliferation. Activating the chilling cycle the temperature at the core of the food drops from +70°C to +3°C in a maximum time of 90 minutes as ensured by the standard for H.A.C.C.P control.\* After the temperature abatement the food can be stored at a temperature of +3°C for a few days, after which it must be regenerated in the oven and consumed.

\*Hazard Analysis and Critical Control Points

### RAPID FREEZING (+70°C -18°C)

**Process of negative temperature rapid reduction (-18°C)** prevents the formation of macro-crystals thanks to its operating temperature in the chamber of about -30°C. Activating the rapid freezing cycle the temperature at the core of the food drops from +70°C to -18°C in a maximum time of 240 minutes (always according to the HACCP regulations). After freezing the food can be safely regenerated in the oven and consumed, with the certainty of serving a genuine product that preserves its all nutritional characteristics. This process is widely used in all preparations of sweets or savory products.

Fr

### REFROIDISSEMENT RAPIDE (+70°C +3°C)

**La fonction de refroidissement rapide à température positive (+3°C)** permet d'amener tous les produits cuits à une température de +3°C au cœur en bloquant donc la diminution de poids, due à l'évaporation de la masse liquide d'aliments, et la prolifération bactérienne. En activant le cycle de refroidissement la température au centre de la nourriture baisse de +70°C à +3°C en 90 minutes maximum, selon ce qui a été établie par la norme en vigueur pour contrôle de l'H.A.C.C.P.\*

Après le refroidissement les aliments peuvent être conservés à une température de + 3°C pendant quelques jours, une fois passé ce délai ils doivent être régénérés au four ou consommé.

\* Analyse des risques et maîtrise des points critiques

### CONGÉLATION RAPIDE (+70°C -18°C)

**La fonction de refroidissement rapide à température négative (-18°C)** évite la formation de macro cristaux, grâce à la température d'exercice de la chambre de près -30°C. En activant le cycle de congélation rapide la température au cœur des aliments baisse de + 70°C à -18°C en 240 minutes maximum (toujours conformément à la réglementation HACCP). Après avoir congelé les aliments peuvent être tranquillement régénérés au four et consommés, avec la certitude de servir un produit naturel et qui gardé intactes toutes ses caractéristiques nutritionnelles.

Ce processus est très utilisé dans toutes les préparations sucrées ou salées.

It

### ABBATTIMENTO RAPIDO (+70°C +3°C)

**Il processo di abbattimento rapido a temperatura positiva (+3°C)** permette di portare tutti i prodotti cotti alla temperatura di +3°C al cuore bloccando così sia il calo di peso dovuto all'evaporazione della massa liquida dei cibi, sia la proliferazione batterica.

Attivando il ciclo di abbattimento la temperatura al centro del cibo scende da +70°C a +3°C in un tempo massimo di 90 minuti, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente per il controllo dell'H.A.C.C.P.\*

Dopo l'abbattimento il cibo può essere conservato ad una temperatura di +3°C per alcuni giorni, trascorsi i quali deve essere rigenerato in forno e consumato.

\* Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici

### CONGELAMENTO RAPIDO (+70°C -18°C)

**Il processo di abbattimento rapido a temperatura negativa (-18°C)** evita la formazione di macrocristalli grazie alla temperatura di esercizio in camera di circa -30°C. Attivando il ciclo di congelamento rapido la temperatura al cuore del cibo scende dai +70°C ai -18°C in un tempo massimo di 240 minuti (sempre secondo quanto richiesto dalla normativa HACCP). Dopo il congelamento il cibo può tranquillamente essere rigenerato in forno e consumato, con la certezza di servire in tavola un prodotto genuino e che conserva intatte tutte le sue caratteristiche nutritizionali. Questo processo trova largo impiego in tutte le preparazioni dolci o salate.

Sr

### SISTEM BRZOG HLAĐENJA (+70°C +3°C)

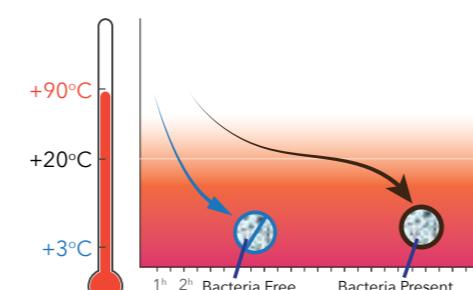
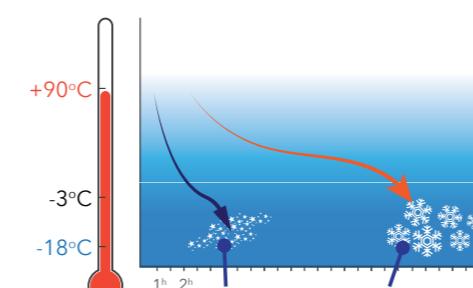
**Proces brzog hlađenja (+3°C)** omogućava da se skuvana hrana spusti na temperaturu od +3°C u svom jezgru, na taj način sprečavajući smanjenje njene težine, nastale usled isparavanja tečne mase, kao i bakterijsku proliferaciju. Aktiviranjem ciklusa brzog hlađenja temperatura u samom jezgru hrane pada sa +70°C na +3°C za maksimalnih 90 minuta, kao što je propisano trenutnim standardom za H.A.C.C.P. kontrolu.\* Nakon obaranja temperature, hrana se može čuvati još nekoliko dana na temperaturi od +3°C, posle čega se mora podgrijati u remi i konzumirati.

\*Analiza rizika i kritične kontrolne tačke

### SISTEM BRZOG ZAMRZAVANJA (+70°C -18°C)

**Proces brzog zamrzavanja (-18°C)** sprečava stvaranje makro kristala zahvaljujući radnoj temperaturi komore od oko -30°C. Aktiviranjem ciklusa brzog zamrzavanja temperatura u jezgru hrane spada sa +70°C na -18°C za maksimalno vreme od 240 minuta (u skladu sa HACCP odredbama). Posle zamrzavanja, hrana se može bezbedno zagrejati u pećnici i konzumirati, pri čemu možete biti sigurni da ste servirali autentičan proizvod koji je sačuvao sve svoje nutrijonističke vrednosti.

Ovaj proces je u širokoj upotrebi prilikom pripremanja slatkiša i slanih proizvoda.



En

**The PRIMA line** consists of 3 blast chiller solutions - simple, functional, reliable and economical.

Designed for professional options, immediate and easy to use, they are provided with standard equipment already complete:

- command panel, intuitive and simple to use is placed on the door; easy to remove.
- rack structure for both gastronorm and pastry trays is easy to remove
- core probe included
- mechanical stop point of the gasket door: anti frost
- adjustable legs with a margin of about 10 cm
- the structure entirely made of ground stainless steel is designed to ensure maximum safety and at the same time easy cleaning for both the interior and exterior: there is no recess, no blind corner and the inner chamber is rounded.
- the inner chamber is also designed for an even air circulation with indirect ventilation: the air flows are directed to the sides of the chamber and not directly to the food
- the packaging is of A+ type, therefore the sealing and packaging standards are more superior and reliable.

# Prima Line



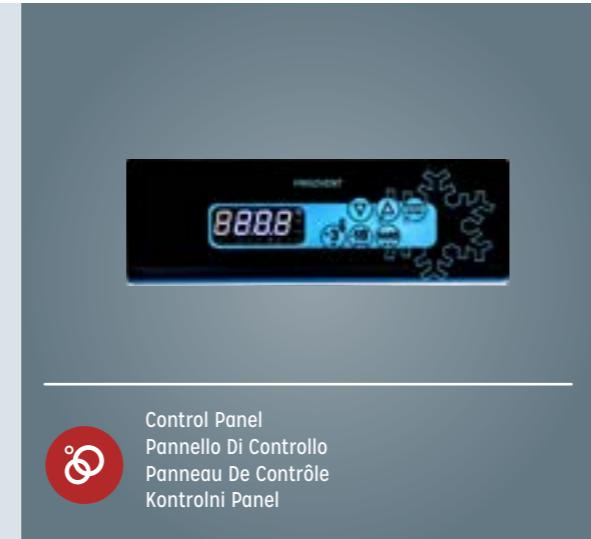
Functionalities - Fonctionnalités - Funzionalità - Funktionalnosti

Fr

La ligne PRIMA se compose de 3 cellules de refroidissement rapides simples et fonctionnels, fiables et économiques.

Conçu pour des solutions professionnelles immédiate et facile à utiliser, est livré avec un équipement de série déjà complète:

- la commande, intuitive et très facile à utiliser, est placée sur la porte. Démontage facile
- équipé avec échelle porte plaque pour gastronomie et pâtisserie. Démontage facile
- équipé avec sonde à cœur
- le joint de porte réchauffé sur le bâti de la porte
- pieds réglables avec une marge de 10 cm.
- ébarber de l'acier inoxydable. La structure entière est conçue pour assurer la sécurité et la facilité du nettoyage extérieur et intérieur: pas des rainures, pas cavités, chambre intérieure arrondie.
- l'intérieur de la chambre est également conçu pour une circulation de l'air uniforme avec ventilation indirecte : les flux d'air ne sont pas dirigés directement sur les aliments mais vers les côtés de l'enceinte.
- l'emballage est du type A+ avec une solidité et une fiabilité supérieure à des emballages standard.



Control Panel  
Pannello Di Controllo  
Panneau De Contrôle  
Kontrolni Panel



It

La linea PRIMA è costituita da 3 abbattitori di temperatura semplici, funzionali, affidabili ed economici.

Pensata per soluzioni professionali immediate e di facile utilizzo, si presenta con una dotazione di serie già completa:

- il comando, intuitivo e semplice da usare, è posizionato sulla porta. Facilmente estraibile.
- struttura portateglie, sia gastronom che pastry, facilmente estraibile
- sonda al cuore inclusa
- punto di battuta della guarnizione sulla porta: antifrost
- piedini regolabili con margine di circa 10 cm.
- la struttura, interamente realizzata in acciaio inox sbavato, è pensata per garantire la massima sicurezza e, al contempo, facilitare la pulizia esterna ed interna: nessun incavo, nessun angolo cieco, camera interna arrotondata.
- la camera interna è inoltre stata progettata per una omogenea circolazione dell'aria con ventilazione indiretta: i flussi d'aria vengono direzionati ai lati della camera e non direttamente sugli alimenti.
- l'imballaggio è di tipo A+, quindi superiore per tenuta ed affidabilità agli imballaggi standard.



Sr

PRIMA linija sadrži 3 verzije komora za brzo zamrzavanje koje su jednostavne, funkcionalne, pouzdane i ekonomične.

Dizajnirane za profesionalne kuhinje i luke za upotrebu, proizvode se sa već ugrađenom standardnom opremom, kao što su:

- komandna tabla, jednostavna za upotrebu, nalazi se na vratima i lako se uklanja
- rešetke za gastronom i pastry plehove lako se pomeraju
- sonda je uključena u standardnu opremu
- mehanička zaptivna guma na vratima je anti frost karaktera
- podešive nogice su sa rasponom od 10 cm
- u potpunosti napravljena od nerđajućeg brušenog čelika, dizajnirana da obezbeди maksimalnu sigurnost i istovremeno da olakša čišćenje, kako unutrašnjeg tako i spoljašnjeg dela: nema udubljenja, nema slepih uglova, a unutrašnja komora je zaobljena
- unutrašnjost komore dizajnirana je da podjednako rasporedi cirkulaciju vazduha sa indirektnom ventilacijom: protok vazduha je usmeren na obe strane komore, a ne direktno na hranu .
- ambalaža je A+ klase, zbog čega su zaptivanje i standardi pakovanja pouzdaniji i na višem nivou

# Prima Line

Technical characteristics - Caractéristiques techniques - Caratteristiche tecniche - Tehničke karakteristike



Prima 5

Prima 8

Prima 10

	18 months	18 mois	18 mesi	18 meseci
<b>Pan capacity / La capacité Pan / Capacità teglie / Kapacitet plehova</b>	5 (GN1/1 - 600x400)	8 (GN1/1 - 600x400)	10 (GN1/1 - 600x400)	
<b>Distance between trays / Distance entre les plats / Distanza reggiteglie / Razmak izmedu plehova</b>	GN 60 mm - PASTRY 55 mm	GN 65 mm		GN 65 mm
<b>External dimensions / Dimensions extérieures / Dimensioni esterne / Spoljne dimezije</b>	L745 x P710 x H870 mm	L790 x P800 x H1250 mm		L790 x P800 x H1410 mm
<b>Net weight / Poids Net / Peso netto / Neto težina</b>	95 Kg	143 Kg		153 Kg
<b>Gross weight / Poids Brut / Peso lordo / Bruto težina</b>	110 Kg	163 Kg		174 Kg
<b>Power / Puissance / Potenza / Snaga</b>	900 W	1.400 W		1.500 W
<b>Voltage / Voltage / Voltaggio / Napon</b>	AC 230 V - 50Hz	AC 230 V - 50Hz		AC 230 V - 50Hz
<b>Output at +70°C +3°C/ 90'</b>	13 Kg	19 Kg		21 Kg
<b>Output at +70°C-18°C/ 240'</b>	7.5 Kg	11 Kg		14 Kg

oC

Température de fonctionnement / Temperature di esercizio / Radna temperatura /  
**Operating Temperature**  
+ 70°C +3°C +70°C -18°C Conservation



Gaz réfrigérant / Gas refrigerante / Rashladni gas /  
**Refrigerant gas**  
R 404 A



Tous les composants / Tutti i componenti / Sve komponente /  
**All components**  
MADE IN EU

# Energy Line



En

The ENERGY line consists of 6 different solutions of blast chillers thought out, engineered and manufactured to economize the use and the energy consumption.

It offers:

- controller with touch-keys, in split version. Details and functions provided with technical details on request.
- stainless steel door 1 mm thick designed to offer a higher level of thermal insulation
- increased thickness of the foamed parts: from 50 mm of Prima Line to 60 mm of ENERGY line
- system with magnetic switches and solenoid valves instead of micro switches and capillaries
- thermostat with expansion valve that ensures reduction in consumption by 7%
- deflectors and conveyors designed for more effective and hermetic homogeneity in the air circulation
- protective box and wiring custody for anti-energy loss
- seals with the magnet above standard: attraction force of g/cm linear 54 +/- 10%
- condensing basin in stainless steel and not in plastic for convenient washing and for a higher hygienic standard

# Energy Line



Controller - Contrôleur - Controllore - Kontroler

En

The controller if fitted with:

- clock
- signal buzzer and alarm
- 3 analogue inputs for PTC/NTC probes
- 2 digital inputs
- 5 digital outputs (electromechanical relays)
- serial port with MODBUS communication protocol
- IP65 protection rating of the user interface
- direct loads connection
- management of 3 types of backlight
- memorisation of the defrosting range
- management of the temperature alarms
- compressor operating hours count
- "keyboard lock" function



Fr

Les fonctions du contrôleur:

- enregistreur du temp
- buzzer et alarme
- 3 entrées analogiques pour sondes PTC/NTC
- 2 entrées digitales
- 5 sorties digitales (relais électromécaniques)
- port série avec protocole de communication MODBUS
- degré de protection interface utilisateur IP65
- connexion des charges directes
- gestion de 3 types de rétroéclairage
- mémorisation de l'intervalle de dégivrage
- gestion des alarmes de température
- nombre d'heures de fonctionnement du compresseur
- fonction "verrouillage du clavier"

It

Il controllore dispone di:

- orologio
- buzzer di segnalazione e allarme
- 3 ingressi analogici per sonde PTC/NTC
- 2 ingressi digitali
- 5 uscite digitali (relè elettromeccanici)
- porta seriale con protocollo di comunicazione MODBUS
- grado di protezione dell'interfaccia utente IP65
- connessione diretta dei carichi
- gestione di 3 tipi di backlight
- memorizzazione dell'intervallo di sbrinamento
- gestione degli allarmi di temperatura
- conteggio delle ore di funzionamento del compressore
- funzione "blocco tastiera"

Sr

Kontroler je opremljen sa:

- satom
- zvučnim signalom i alarmom
- 3 analognog ulaza za PTC/NTC sonde
- 2 digitalna ulaza
- 5 digitalna izlaza (elektromehanički releji)
- serijski port za MODBUS komunikacioni protokol
- IP65 zaštita korisničkog interfejsa
- direktna veza opterećenja
- 3 vrste pozadinskog osvetljenja
- memorisanje intervala odmrzavanja
- upravljanje temperaturnog alarma
- merenje radnih sati kompresora
- zaključavanje tastature



# Energy Line

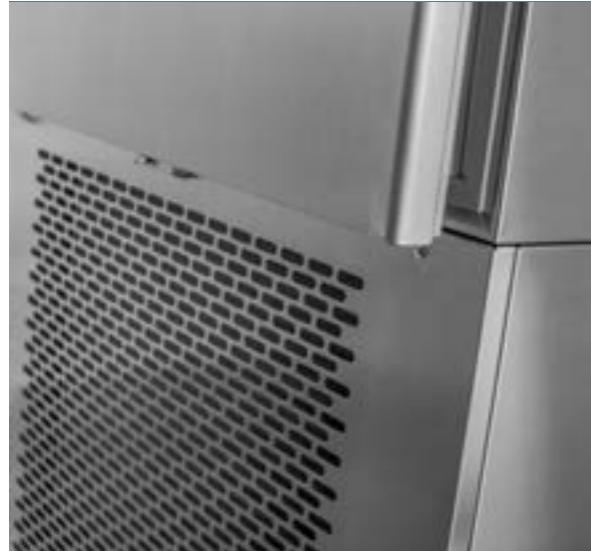


Functionalities - Fonctionnalités - Funzionalità - Funktionalnosti



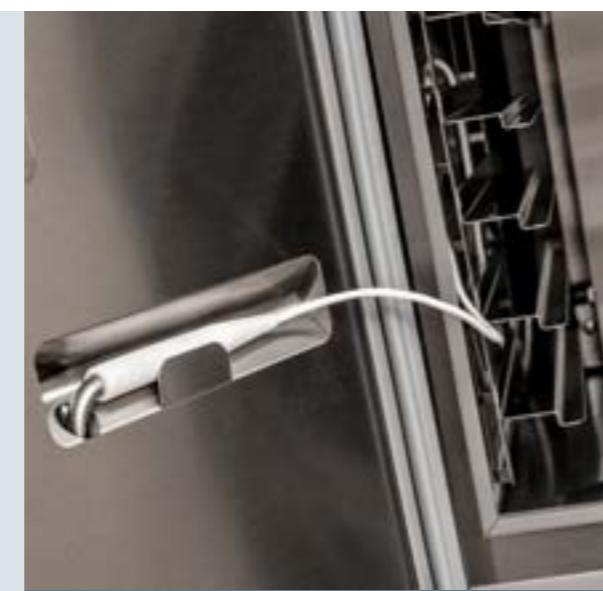
La ligne ENERGY se compose de 6 cellules de refroidissement rapide conçus, développés et fabriqués pour économiser l'utilisation et la consommation d'énergie:

- le bandeau de commande avec écran tactile. Détails et fonctions fournies avec la fiche technique sur demande.
- porte en acier inoxydable 1 mm pour offrir un haut niveau d'isolation thermique
- mousse plus épaisse: à partir de 50 mm de la ligne Prima, à 60 mm de la ligne ENERGY
- système d'interrupteurs magnétiques et électromagnétique au lieu de micro-interrupteurs et des capillaires
- vanne d'expansion assure une réduction de la consommation -7%
- déflecteurs et convoyeurs conçus pour une circulation d'air plus efficace et plus hermétique
- box contre la perte d'énergie pour la protection et le boîtier du câblage
- joint avec aimant renforcée: force attractive g/cm linéaire 54 +/- 10%
- récipient pour le condensat pas de plastique mais en acier inoxydable : un nettoyage facile et simple, un niveau d'hygiène élevé



La linea ENERGY è costituita da 6 diverse soluzioni di abbattitori di temperatura pensati, progettati e realizzati per economizzare l'uso e il consumo energetico:

- controllore con tasti a sfioramento, in versione splitata. Dettagli e funzioni forniti con scheda tecnica a richiesta.
- porta in acciaio inox da 1 mm realizzata per offrire un più alto livello di isolamento termico
- maggiore spessore delle parti schiumate: da 50 mm della linea Prima ai 60 mm della linea ENERGY
- sistema con interruttori magnetici ed elettrovalvole invece di microinterruttori e capillari
- termostato a valvola di espansione che garantisce una riduzione dei consumi del 7%
- deflettori e convogliatori progettati per una più efficace ed ermetica omogeneità nella circolazione dell'aria
- scatola di protezione e custodia del cablaggio anti dispersione energetica
- garnizioni con magnete superiore allo standard: forza di attrazione g/cm lineare 54 +/- 10%
- bacinella condensa in acciaio inox e non in plastica per un comodo lavaggio e uno standard igienico più alto



Linija ENERGY sastoji se od 6 različitih verzija komora za brzo zamrzavanje osmišljenih, dizajniranih i napravljenih da štede energetsku potrošnju. Linija ENERGY nudi:

- kontroler sa tasterima na dodir, u split verziji. Podaci i funkcije u sklopu tehničkog lista dobijaju se na upit
- vrata od nerđajućeg čelika debljine 1 mm dizajnirana da pruže viši nivo topotne izolacije
- povećana debljina termoizolacije: od 50 mm kod linije Prima do 60 mm kod linije ENERGY
- sistem sa magnetnim prekidačima i magnetnim ventilima umesto mikro prekidača i kapilara
- termostat sa ekspanzionim ventilom koji obezbeđuje smanjenje potrošnje za 7%
- usmerivači u uglovima komore napravljeni zbog efikasnije cirkulacije vazduha
- zaštitna kutija u koju je spakovana automatika
- zaptivke sa magnetom po visokim standardima: sila privlačenja g/cm linearno 54 +/- 10%
- kondenz posuda nije plastična, već od nerđajućeg čelika i obezbeđuje bolje higijenske standarde i praktičnije pranje

# Energy Line



Technical characteristics - Caractéristiques techniques - Caratteristiche tecniche - Tehničke karakteristike



Energy 5

Energy 8

Energy 10

Warranty / Garantie / Garanzia / Garancija

18 months 18 mois 18 mesi 18 meseci

Pan capacity / La capacité Pan / Capacità teglie / Kapacitet plehova	5 (GN1/1 - 600x400)	8 (GN1/1 - 600x400)	10 (GN1/1 - 600x400)
--	---------------------	---------------------	----------------------

Distance between trays / Distance entre les plats / Distanza reggiteglie / Razmak izmedu plehova	GN 60 mm - PASTRY 55 mm	GN 65 mm	GN 65 mm
--	-------------------------	----------	----------

External dimensions / Dimensions extérieures / Dimensioni esterne / Spoljne dimezije	L745 x P710 x H870 mm	L790 x P800 x H1360 mm	L790 x P800 x H1600 mm
--	-----------------------	------------------------	------------------------

Net weight / Poids Net / Peso netto / Neto težina	100 Kg	165 Kg	188 Kg
---	--------	--------	--------

Gross weight / Poids Brut / Peso lordo / Bruto težina	115 Kg	188 Kg	213 Kg
---	--------	--------	--------

Power / Puissance / Potenza / Snaga	1.100 W	2.250 W	2.600 W
-------------------------------------	---------	---------	---------

Voltage / Voltage / Voltaggio / Napon	AC 230 V - 50Hz	3N AC 400V - 50Hz	3N AC 400 V - 50Hz
---------------------------------------	-----------------	-------------------	--------------------

Output at +70°C +3°C/ 90'	15 Kg	26 Kg	33 Kg
---------------------------	-------	-------	-------

Output at +70°C-18°C/ 240'	10 Kg	16 Kg	21 Kg
----------------------------	-------	-------	-------



Température de fonctionnement / Temperatura di esercizio / Radna temperatura /

Operating Temperature  
+ 70°C +3°C +70°C -18°C  
Conservation



Gaz réfrigérant / Gas refrigerante / Rashladni gas /

Refrigerant gas  
R 404 A



Tous les composants / Tutti i componenti / Sve komponente /

All components  
MADE IN EU

# Energy Line



Technical characteristics - Caractéristiques techniques - Caratteristiche tecniche - Tehničke karakteristike

<b>Remote group /</b> Groupe à distance /Gruppo remoto / Spoljna jedinica
<b>External dimensions /</b> Dimensions extérieures / Dimensioni esterne / Spoljne dimezije
L1130 x P840 x H1500 mm



Energy 20



Energy 21



Energy 41

**Warranty /** Garantie /  
Garanzia / Garancija

**Pan capacity /** La  
capacité Pan / Capacità  
teglie / Kapacitet plehova

**Distance between trays**  
/Distance entre les plats /  
Distanza reggiteglie /  
Razmak izmedu plehova

**External dimensions /**  
Dimensions extérieures /  
Dimensioni esterne /  
Spoljne dimezije

**Net weight /** Poids Net /  
Peso netto / Neto težina

**Gross weight /** Poids Brut  
/Peso lordo / Bruto težina

**Power /** Puissance /  
Potenza / Snaga

**Voltage /** Voltage /  
Voltaggio / Napon

**Output at +70°C +3°C/  
90'**

**Output at +70°C-18°C/  
240'**

**Output at +25°C-18°C/  
60' Bakery**

	18 months	18 mois	18 mesi	18 meseci
<b>20 x GN1/1 - 10 GN2/1</b>	<b>1 rack, tray size 600x800 mm or 2 rack, tray size 400x600 mm</b>	<b>2 rack, tray size 600x800 mm or 3 rack, tray size 400x600 mm</b>		
<b>GN 65 mm</b>	<b>Standard trolley not included</b>	<b>Standard trolley not included</b>		
<b>L790 x P1200 x H1600 mm</b>	<b>L1390 x P1190 x H2190 mm</b>	<b>L1390 x P2220 x H2190 mm</b>		
<b>250 Kg</b>	<b>260 Kg</b>	<b>440 Kg</b>		
<b>295 Kg</b>	<b>300 Kg</b>	<b>480 Kg</b>		
<b>4.500 W</b>	<b>7.200 W</b>	<b>2 x 7.200 W</b>		
<b>3N AC 400V - 50Hz</b>	<b>3N AC 400V - 50Hz</b>	<b>3N AC 400V - 50Hz</b>		
<b>70 Kg</b>	<b>160 Kg</b>	<b>280 Kg</b>		
<b>40 Kg</b>	<b>145 Kg</b>	<b>230 Kg</b>		
	<b>55 Kg</b>	<b>110 Kg</b>		



Température de fonctionnement / Temperature di esercizio / Radna temperatura /

**Operating Temperature**  
+ 70°C +3°C +70°C -18°C

Conservation



Gaz réfrigérant /  
Gas refrigerante / Rashladni gas /

**Refrigerant gas**  
R 404 A



Tous les composants / Tutti i componenti / Sve komponente /

**All components**  
MADE IN EU

# Class Line



# Class Line

Controller - Contrôleur - Controllore - Kontroler

FRIGOVENT

En

The controller if fitted with:

- clock
- signal buzzer and alarm
- 6 analogue inputs for PTC/NTC probes
- 4 digital inputs
- 1 PWM analogue output for management the evaporator fan
- 8 digital outputs (electromechanical relays)
- RS-485 serial port with MODBUS communication protocol
- USB port
- IP65 protection rating of the user interface
- memorisation of the defrosting range
- management of the temperature alarms
- compressor operating hours count
- "keyboard lock" function



Fr

Le contrôleur est installé avec:

- enregistreur de temp
- buzzer et alarme
- 6 entrées analogiques pour sondes PTC/NTC
- 4 entrées digitales
- une sortie analogique PWM pour la gestion du ventilateur de l'évaporateur
- 8 sorties digitales (relais électromécaniques)
- port série RS-485 avec protocole de communication MODBUS
- port USB
- degré de protection de l'interface utilisateur IP65
- mémorisation de l'intervalle de dégivrage
- la gestion des alarmes de température
- nombre d'heures de fonctionnement du compresseur
- fonction "verrouillage du clavier"

It

Il controllore dispone di:

- orologio, buzzer di segnalazione e allarme
- 6 ingressi analogici per sonde PTC/NTC
- 4 ingressi digitali
- 1 uscita analogica di tipo PWM per la gestione del ventilatore dell'evaporatore
- 8 uscite digitali (relè elettromeccanico)
- porta seriale di tipo RS-485 con protocollo di comunicazione MODBUS
- porta USB
- grado di protezione dell'interfaccia utente IP65
- memorizzazione dell'intervallo di sbrinamento
- gestione degli allarmi di temperatura
- conteggio delle ore di funzionamento del compressore
- funzione "blocco tastiera"



Sr

Kontroler je opremljen sa:

- satom
- zvučnim signalom i alarmom
- 6 analogna ulaza za PTC/NTC sonde
- 4 digitalna ulaza
- 1 PVM analogni izlaz za upravljanje sa ventilatorom isparivača
- 8 digitalnih izlaza (elektromehanički releji)
- RS- 48 serijski port sa MODBUS komunikacionim protokolom
- USB priključak
- IP65 zaštita korisničkog interfejsa
- memorisanje intervala odmrzavanja
- upravljanje temperaturnog alarma
- merenje radnih sati kompresora
- zaključavanje tastature

# Class Line

Functionalities - Fonctionnalités - Funzionalità - Funktionalnosti

FRIGOVENT

Fr

La ligne CLASS se compose de 6 cellules de refroidissement rapide conçus, développés et fabriqués pour offrir le meilleur en termes de qualité des composants utilisés, performance, fiabilité.

En plus de tous les avantages de la ligne Energy, la ligne CLASS offre également:

- le bandeau de commande avec display graphique TFT à couleur, gestion des sondes "multipoint", programmes pour stocker les paramètres. Comprend la porte USB.
- **2 ans de garantie**
- compresseurs, évaporateurs et condenseurs de niveau plus élevé par rapport aux concurrents
- minimales solutions et petits dispositifs techniques destinées à réduire la pollution sonore: -12% par rapport aux concurrents directs
- contre-porte lisse à "miroir", comme la chambre interne
- équipé avec sonde à cœur réchauffée.



It

La linea CLASS è costituita da 6 diverse soluzioni di abbattitori di temperatura progettati, pensati e realizzati per offrire il meglio in termini di qualità dei componenti usati, di prestazioni, di affidabilità.

Oltre a tutti gli accorgimenti della linea Energy, la linea CLASS offre anche:

- controllore con display grafico TFT a colori, gestione di sonde "multipoint", programmi per memorizzare le impostazioni di abbattimento. Comprensivo di presa dati USB.
- **2 anni di garanzia**
- compressori, evaporatori e condensatori di livello superiore rispetto ai paritetici dei competitori
- minimi e mirati accorgimenti tecnici pensati per ridurre l'inquinamento acustico: -12% rispetto ai diretti competitori
- contro porta liscia e "a specchio", così come la camera interna
- sonda riscaldata di serie.



Sr

CLASS linija se sastoji od 6 različitih verzija komora za brzo zamrzavanje osmišljenih i proizvedenih da ponude ubedljivo najbolje u smislu kvaliteta komponenti koje se koriste, njihovih performansi i pouzdanosti.

Pored svega što linija Energy već sadrži, linija CLASS još nudi:

- kontroler sa grafičkim TFT displejem u boji, "multipoint" upravljanje sondama, program za memorisanje podešavanja smanjenja temperature. USB prenos podataka uključen je u opremu.
- **2 godine garancije**
- kompresore, isparivače i kondenzatore koji su na višem nivou od onih koje ima konkurenca
- kompaktan agregat dizajniran da pri radu emituje manju buku: -12% u odnosu na direkte konkurente
- kao ogledalo glatka unutrašnja strana vrata, kakva je i unutrašnjost komore
- topla sonda uključena je u standardnu opremu.



# Class Line



Technical characteristics - Caractéristiques techniques - Caratteristiche tecniche - Tehničke karakteristike



Class 5



Class 8



Class 10

**FRIGOVENT**

# Class Line



Technical characteristics - Caractéristiques techniques - Caratteristiche tecniche - Tehničke karakteristike

**Remote group /**  
Groupe à distance  
/Gruppo remoto /  
Spoljna jedinica

**External dimensions /**  
Dimensions extérieures /  
Dimensioni esterne /  
Spoljne dimezije

L1130 x P840 x H1500 mm

**Net weight /** Poids Net /  
Peso netto / Neto težina

210 Kg / 230 kg



Class 20

Class 21

Class 41

**Warranty /** Garantie /  
Garanzia / Garancija

24 months    24 mois    24 mesi    24 meseci

**Pan capacity /** La  
capacité Pan / Capacità  
teglie / Kapacitet plehova

5 (GN1/1 - 600x400)

8 (GN1/1 - 600x400)

10 (GN1/1 - 600x400)

**Distance between trays**

/Distance entre les plats /

Distanza reggiteglie /

Razmak izmedu plehova

**External dimensions /**

Dimensions extérieures /

Dimensioni esterne /

Spoljne dimezije

**Net weight /** Poids Net /

Peso netto / Neto težina

**Gross weight /** Poids Brut /

Peso lordo / Bruto težina

**Power /** Puissance /

Potenza / Snaga

**Voltage /** Voltage /

Voltaggio / Napon

**Output at +70°C+3°C/**

90'

**Output at +70°C-18°C/**

240'

GN 60 mm - PASTRY 55 mm

GN 65 mm

GN 65 mm

L745 x P710 x H870 mm

L790 x P800 x H1360 mm

L790 x P800x H1600 mm

100 Kg

165 Kg

188 Kg

115 Kg

188 Kg

213 Kg

1.100 W

2.250 W

2.600 W

AC 230 V - 50Hz

3N AC 400V - 50Hz

3N AC 400 V - 50Hz

15 Kg

26 Kg

33 Kg

10 Kg

16 Kg

21 Kg

**Warranty /** Garantie /  
Garanzia / Garancija

20 x GN1/1 - 10 x GN2/1

24 months    24 mois    24 mesi    24 meseci

GN 65 mm

1 rack, tray size 600x800 mm or  
2 rack, tray size 400x600 mm

L790 x P1200 x H1600mm

L1390 x P1190 x H2190 mm

250 Kg

280 Kg

295 Kg

310 Kg

4.500 W

9.000 W

3N AC 400V - 50Hz

3N AC 400V - 50Hz

70 Kg

210 Kg

40 Kg

185 Kg

Output at +25°C-18°C/  
60' Bakery

65 Kg

Output at +70°C-18°C/  
240'

120 Kg



Température de fonctionnement / Temperature di esercizio / Radna temperatura /

**Operating Temperature**  
+ 70°C +3°C +70°C -18°C



Gaz réfrigérant /  
Gas refrigerante / Rashladni gas /  
**Refrigerant gas**  
R 404 A



Tous les composants / Tutti i componenti / Sve komponente /  
**All components**  
MADE IN EU



Température de fonctionnement / Temperature di esercizio / Radna temperatura /

**Operating Temperature**  
+ 70°C +3°C +70°C -18°C  
Conservation



Gaz réfrigérant /  
Gas refrigerante / Rashladni gas /  
**Refrigerant gas**  
R 404 A



Tous les composants / Tutti i componenti / Sve komponente /  
**All components**  
MADE IN EU

# Banquet Line

FRIGOVENT



En

Maintaining cabinet or banquet is a professional tool that enables keeping cooked or regenerated food at the proper serving temperature of about 65°C.

The banquet has been engineered for both big hotels and catering restaurants. It allows food preservation at required serving temperature with minimum energy consumption and without cluttering the ovens with food; it maintains the cooked food delicate and homogeneous thanks to its humidification solution; it has an easy handling. The Frigovent banquets are provided with:

- control panel with ergonomic knobs easy and intuitive to use
- high level insulation and maximum security thanks to "stone wool" (fireproof) and not "glass wool" commonly used
- removable gasket made of a single piece
- inner steel container for humidification
- smoothly running non marking rubber rotating wheels. A swivel is on double ball bearing with "trimmer guard" and two brakes
- practical rubber bumpers at all four corners
- solid plastic & steel ergonomic handles.

# Banquet Line



Controller - Contrôleur - Controllore - Kontroler

En

The controller is fitted with:

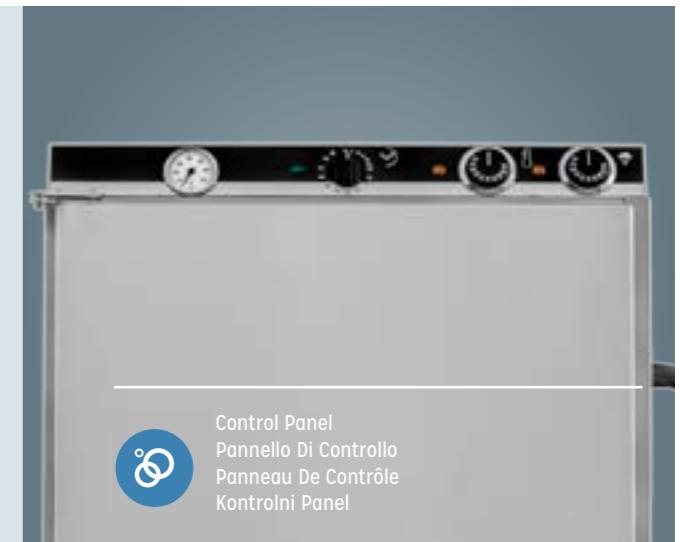
- Thermometer
- Timer knob with buzzer
- Temperature and Manual humidifying setting knob



Sr

Kontroler je opremljen sa:

- Termometar
- Dugme za podešavanje vremena
- Dugme za podešavanje temperature i vlažnosti



Fr

Le contrôleur est installé avec:

- Thermomètre
- Manopola impostazione tempo
- Bouton de programm. de la temp. et humidifi. manuelle

It

Il controllore dispone di:

- Termometro
- Manette programmation du temps
- Manopola impostazione temp. e umidifi. manuale



# Banquet Line

Functionalities - Fonctionnalités - Funzionalità - Funktionalnosti



Fr

**L'armoire de maintien, ou banquet,** est un instrument professionnel qui permet de maintenir les aliments à la température de service (près 65°C) avec une dépense minimale d'énergie et sans encombrer les fours.

Est conçu pour professionnels de la grande restauration. Permet, en plus, de maintenir délicate et homogène la cuisson grâce au bac pour l'humidification et d'avoir un facile transport.

Le banquet Frigovent sont équipés de:

- bandeau de commande avec manettes ergonomiques pour une simple et intuitive utilisation
- haut niveau d'isolation et sécurité maximale grâce à l'utilisation de « laine de roche » (ignifuge) et non « laine de verre », comme dans l'usage commun.
- joint en une seule pièce amovible
- bac intérieur pour créer l'humidité
- grands roulettes, non marquantes, en gomme à haute fluidité, avec « carter de protection » et 2 freins
- pratiques butoirs « pare-chocs » en caoutchouc présent sur les 4 angles
- solides poignées ergonomiques en plastique et acier.



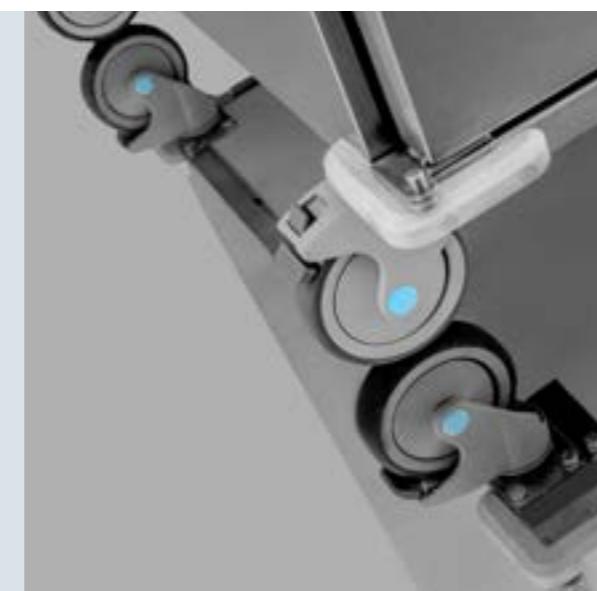
It

**Il mantenitore di calore, o banquet,** è uno strumento professionale di lavoro che permette di mantenere i cibi appena cotti o rigenerati alla temperatura di servizio: circa 65°C.

E' pensato per la grande ristorazione e per i catering. Permette di: conservare i cibi alla temperatura di servizio con minimo dispendio di energia e senza ingombrare i forni; mantenere la cottura delicata ed omogenea grazie alla funzione di umidificazione; un facile trasporto.

I banquet Frigovent sono provvisti di:

- pannello di controllo con manopole ergonomiche per un utilizzo semplice ed intuitivo
- alto livello isolante e sicurezza massima grazie all'utilizzo di "lana di pietra" (ignifuga) e non "lana di vetro", come d'uso comune
- guarnizione costruita in un unico pezzo sfilabile
- bacinella interna per generare l'umidità
- grandi ruote in gomma antiraccia, piroettanti su doppio giro di sfera, con "parafilo" e 2 freni
- pratici paracolpi in gomma posti sui 4 lati
- solide maniglie ergonomiche in plastica e acciaio.



Sr

**Topla komora ili banquet** je profesionalni uređaj koji omogućava čuvanje kako tek skuvane tako i podgrejane hrane na željenoj temperaturi serviranja od 65°C, predviđen za velike hotele i restorane.

Omogućava čuvanje hrane na željenoj temperaturi serviranja uz minimalnu potrošnju energije bez preopterećivanja rerni; čuva kuvanu hraniu održavajući je ukusnom i homogenom zahvaljujući ugrađenom ovlaživaču; jednostavan je za rukovanje.

Frigoventovi banketi opremljeni su:

- komandnom tablom sa ergonomskim dugmadima jednostavnim za upotrebu
- maksimalno bezbednom izolacijom visokog kvaliteta - kamenom vunom (sigurnost od požara), a ne staklenom koja se obično koristi
- zaptivnom gumom na vratima napravljenoj u jednom komadu koja se skida
- unutrašnjom inox posudom za ovlaživanje
- gumenim rotirajućim točkovima koji ne ostavljaju tragove i nesmetano se kreću; osovina točka je na duplom kuglageru i ima dve kočnice
- praktičnim gumenim branicima na sva četiri ugla
- čvrstim plastičnim i čeličnim ergonomskim ručkama.

# Banquet Line

Technical characteristics - Caractéristiques techniques - Caratteristiche tecniche - Tehničke karakteristike



Banquet 6

Banquet 12

Banquet 22

	18 months	18 mois	18 mesi	18 meseci
<b>Warranty / Garantie / Garanzia / Garancija</b>				
<b>Baking tray capacity / Capacité plats / Capacità teglie / Kapacitet plehova</b>	6 x GN1/1	12 x GN1/1 - 6 x GN2/1	22 x GN1/1 - 11 x GN2/1	
<b>Distance between trays / Distance entre les plats / Distanza reggiteglie / Razmak izmedu plehova</b>	100 mm	100 mm	100 mm	
<b>External dimensions / Dimensions extérieures / Dimensioni esterne / Spoljne dimezije</b>	L620 x P545 x H1010 mm	L620 x P870 x H1010 mm	L620 x P870 x H1550 mm	
<b>Net weight / Poids Net / Peso netto / Neto težina</b>	50 Kg	70 Kg	90 Kg	
<b>Gross weight / Poids Brut / Peso lordo / Bruto težina</b>	68 Kg	90 Kg	125 Kg	
<b>Power / Puissance / Potenza / Snaga</b>	2500 W	2500 W	2500 W + 700 W	
<b>Voltage / Voltage / Voltaggio / Napon</b>	AC 230 V - 50Hz	AC 230 V - 50Hz	AC 230 V - 50Hz	
<b>Chamber size / Dimensioni camera / Dimensions chambre / Dimezije komore</b>	L530 x P400 x H700 mm	L540 x P700 x H700 mm	L540 x P700 x H1240 mm	
<b>Operating temperature / Température d'exercice / Température d'exercice / Radna temperatura</b>	30°C - 120°C	30°C - 120°C	30°C - 120°C	

°C

Radna temperatura / Temperature di esercizio / Temperatura de ejercicio / Operating Temperature  
+ 30°C +120°C  
Conservation



Sve komponente / Tous les composants / Tutti i componenti / All components  
MADE IN EU

# Fermentator Line



En

A proofer is a professional tool entirely made in stainless steel and is simple and economic.

It enables controlling the temperature and the humidity in the leavening process thus reducing waiting time for bakers, pastry chefs, cooks and pizza chefs.

It also allows keeping the cooked food generally warm. Frigovent proofer is equipped with fixed rack that supports standard trays, adjustable temperature from 30°C to 120°C, timer, humidifier, adjustable feet and two doors with central opening.

The size, the capacity and the performance could be customized upon request whereby there can be added a colorful personalization on the control panel that promotes the aesthetic needs of end customer.

# Fermentator Line



Functionalities - Fonctionnalités - Funzionalità - Funktionalnosti

Fr

Armoire chaude est un instrument professionnel entièrement en acier inoxydable: simple et économique.

Permet de contrôler la température et l'humidité dans le processus de levage, la réduction des temps d'attente pour les boulangers, pâtissiers, cuisiniers et chefs de pizza. Il vous permet également de garder les aliments au chaud.

La cellule de levage Frigovent est équipée de supports de grille fixes de série, température réglable de 30°C à 120°C, minuteur, humidificateur, pieds réglables, 2 portes avec ouverture centrale.

Sur demande, vous pouvez personnaliser la taille, la capacité, la performance et ajouter une personnalisation colorée sur le bandeau de commande: favorisant les besoins esthétiques du client final.



Control Panel  
Pannello Di Controllo  
Panneau De Contrôle  
Kontrolni Panel



It

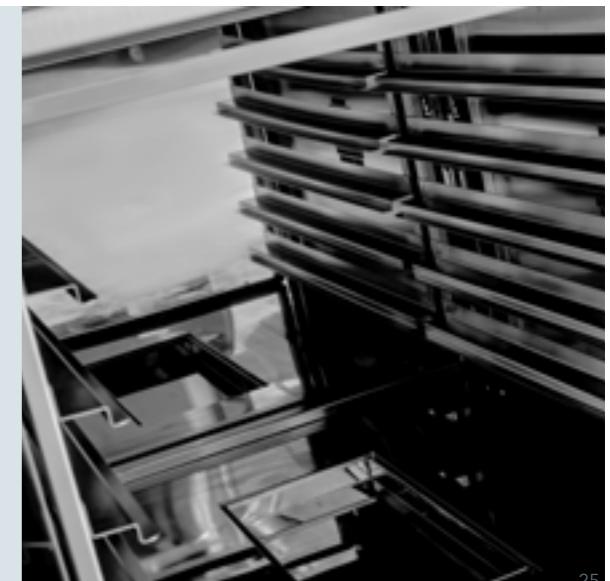
Il lievitatore è uno strumento professionale interamente realizzato in inox: semplice ed economico.

It

Permette di controllare la temperatura e l'umidità nel processo di lievitazione, riducendo i tempi di attesa di panificatori, pasticceri, cuochi e pizzaioli. Permette inoltre di mantenere in caldo cibi e cotture.

Il lievitatore Frigovent è dotato di reggiteglie fisse di serie, temperatura regolabile da 30°C a 120°C, timer, umidificatore, piedini regolabili, 2 porte con apertura centrale.

A richiesta è possibile personalizzare: dimensioni, capacità, prestazioni ed aggiungere eventuale serigrafia colorata all'altezza dei comandi, in linea con la scelta cromatica/strategia di marketing del cliente finale.



Sr

Fermentator je profesionalni uređaj za brzo narastanje testa u potpunosti napravljen od nerđajućeg čelika, jednostavan i ekonomičan.

Omogućava kontrolisanje temperature i vlažnosti u procesu previranja štedeći na taj način vreme pekarima, poslastičarima, kuvarima i pica majstorima. Pored toga omogućava održavanje već pripremljene hrane toplo.

Frigoventov fermentator opremljen je fiksnim rešetkama u pećnicu koje odgovaraju plehovima standardnih dimenzija, komandom za podešavanje temperature od 30°C do 120°C, tajmerom, ovlaživačem, podesivim nogicama i dvokrilnim vratima.

Na zahtev kupca, može se prilagoditi veličina, kapacitet, performanse i dodati personalizovana verzija komandne table u željenoj boji, što predstavlja promovisane estetskih potreba krajnjeg kupca.



## Fermentator 10

**Warranty** / Garantie / Garanzia / Garancija

18 months 18 mois 18 mesi 18 meseci

**Baking tray capacity** / Capacité plats / Capacità teglie / Kapacitet plehova

10 (GN1/1 - 800x600)

**Distance between trays** / Distance entre les plats / Distanza reggiteglie / Razmak između plehova

85 mm

**External dimensions** / Dimensions extérieures / Dimensioni esterne / Spoljne dimezije

L900 x P840 x H750 mm

**Net weight** / Poids Net / Peso netto / Neto težina

59 Kg

**Gross weight** / Poids Brut / Peso lordo / Bruto težina

82 Kg

**Power** / Puissance / Potenza / Snaga

3800 W

**Voltage** / Voltage / Voltaggio / Napon

AC 230 V - 50Hz

**Operating temperature** / Temperatura di esercizio / Température d'exercice / Radna temperatura

30°C - 120°C



Radna temperatura / Temperature di esercizio / Temperatura de ejercicio /

**Operating Temperature**

+ 30°C +120°C  
Conservation



Sve komponente / Tous les composants / Tutti i componenti /

**All components**

MADE IN EU



En

## Accessories

In addition to our diverse chillers, banquets and proofers, we also offer the following accessories:

- Aluminium baking pan
- Warm cabinet one door
- Trolley for oven rack
- Closed support
- Open support
- Graphic recorder
- Base with wheels
- Stainless steel baking pan
- Stainles steel perforated pan
- Core probe
- Right hinged door
- Germicidal lamp
- For EN/CL 10-20: Removable rack
- Compact split unite
- Sea sealed box

# Accessories



Accessoires - Accessori - Dodatna Oprema



Aluminium baking pan /  
Plaque en aluminium / Teglia in alluminio / Aluminijumski pleh

On Request

Warm cabinet one door /  
Armoire chaude avec une port /  
Armadio caldo ad 1 porta / Fermentator sa jednim vratima

On Request

Trolley for oven rack /  
Chariot avec structure porteplats à four /  
Kolica sa rešetkama

On Request

Closed support /  
Support fermé /  
Supporto chiuso /  
Zatvoreno postolje

On Request



Open support /  
Support /  
Supporto aperto /  
Otvoreno postolje

On Request

Graphic recorder /  
Enregistreur graphique t / Registratore grafico / Grafički snimač

On Request

Base with wheels /  
Avec roulettes /  
Base con ruote / Baza sa točkićima

On Request



# Accessories



Accessoires - Accessori - Dodatna Oprema



Stainless steel baking pan /  
Palque en acier inox / Teglia inox / Pleh od Inox-a

On Request

Stainless steel perforated pan / Plat à four inox perforés / Teglia inox forata / Perforirani pleh od Inox-a

On Request

Core probe / Sonde à cœur /  
Sonda al cuore / Sonda /  
Heated probe / Sonder  
rechauffée / Sonda riscaldata /  
Topla sonda

On Request

Right hinged door /  
Charnière à droite /  
Porta contraria /  
Desno otvaranje vrata

On Request

Germicidal lamp /  
Lampe germicide /  
Lampada germicida /  
Antibakterijska lampa

On Request



For EN/CL 10-20: Re-  
movable rack / Structure  
porte-plats extractible / Struttura  
porta teglie estraibile / Prenosna  
rešetka

On Request

Compact split unite /  
Aggregat extern compacte /  
Unità remota compatta / Spoljna  
jedinica

On Request

Sea sealed box /  
Emballage bois pour navir /  
Spedizione cassa via mare /  
Ambalaža za prekomorski transport

330<sup>00</sup> €





## Certificates



Management system as per EN ISO 9001:2008, EN ISO 14001:2004 and OHASAS 18001:2007 in accordance with TÜV AUSTRIA CERT procedures, it hereby certified that "FRIGOVENT" DOO applies a management system in line with the above standard for the following scope: producing and montage of cooling systems; cooling chambers; cold storage; air conditioning and ventilation; cooling doors.



Proudly Made  
in Serbia



# General Conditions of Warranty

En

### GENERAL CONDITIONS OF WARRANTY

Frigovent d.o.o. offers a warranty of 18 (eighteen) months for its products starting from the invoice date. The warranty includes free supply of parts and components that are considered defective according to Frigovent d.o.o. discretion. There is warranty for the equipment manufactured by third parties included in the supplying. The warranty does not cover electrical transformers, commands and interior linings, rubber and plastic. The warranty is also excluded if the damage is done due to some causes that are not incurred by us, such as: negligence, misuse, improper installation, alterations, modifications and/or repairs performed by unqualified personnel or induced by an alteration of the material due to abnormal corrosive action of electricity and water, irregular voltage power lines, hard and ferruginous water, inattentiveness and incapacity of the user etc. Frigovent will, at its own discretion, execute the repairs at the customer's production facilities.

All transportation costs for the piece or for the equipment that is to be replaced or repaired will be borne by the customer. Frigovent is not liable for any delays incurred during the warranty period and will not compensate any damages, direct or indirect, resulting from defects or faults of the machinery supplied. In any case, for all equipment covered by the warranty, the delays in providing the service will not give in any way the right of payments postponement. Any delay in payment or partial insolvency of the Customer involves an automatic exemption from the warranty obligation, as well as with the third parties. Exclusive jurisdiction for any dispute between the parties regarding the interpretation and execution of the contract and subsequent obligations belongs to the Court in Belgrade (Serbia). By stipulating the contract, the customer assumes the responsibility and is aware of all legal restrictions and safety standards related to the use of ordered products and he shall assume all risks related to the damage that results from any defective product.

Fr

### CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

Frigovent d.o.o. sur leurs produits offre une garantie de 18 (dix-huit) mois à compter de la date de la facture. E'inclus dans la garantie la fourniture gratuite de pièces et composants défectueux, à la discréction de Frigovent. Sont inclus dans la garantie les équipements fabriqués par des tiers et inclus dans la livraison. Ne sont pas couverts de garantie les transformateurs, les commandes et les garnitures intérieures en caoutchouc et plastique. La garantie est également exclue si le dommage est dû à une cause ne est pas employé par Frigovent, comme: négligence, mauvaise installation, la modification et / ou réparations effectuées par du personnel non qualifié ou par l'altération de la matière en raison de l'action corrosive anormale de l'électrique et de l'eau, des lignes électriques de tension irrégulières, de l'eau dure et ferrugineuse, la négligence et l'utilisateur d'incapacité exc... Frigovent procédera à sa propre discréction aux réparations chez le client.

Tous les frais de transport de la pièce ou de l'équipement de réparation et de remplacement seront facturés au client. Frigovent n'est pas responsable des retards encourus pendant la période de garantie et ne compense pas les dommages, directs ou indirects, résultant de défauts de la machine fourni. En tout cas, pour tous les équipements couverts par la garantie, tout retard dans la fourniture du service ne donnera en aucun cas le droit à la saisine paiements. Tout retard de paiement ou partielle insolvabilité du client implique une exemption automatique de l'obligation de garantie, aussi à des tiers. Compétence exclusive pour tout litige entre les parties concernant l'interprétation et l'exécution du contrat et les livraisons ultérieures est BELGRADE (SERBIE). Par la conclusion du contrat, le client assume le fardeau d'être conscient de toutes les restrictions juridiques et des normes de sécurité relatives à l'utilisation des produits commandés et assume tous les risques liés aux dommages résultant de tous les produits défectueux.

It

### CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA

Frigovent d.o.o sui propri prodotti offre una garanzia di 18 (diciotto) mesi dalla data della fattura. E' compresa nella garanzia la fornitura gratuita di pezzi & componenti che ad insindacabile giudizio della Frigovent risultino difettosi. Sono escluse dalla garanzia le apparecchiature prodotte da terzi ed incluse nella fornitura. Non sono coperti da garanzia trasformatori elettrici, comandi e rivestimenti interni, gomma e plastica. La garanzia è esclusa inoltre ove il danno sia dovuto a qualsiasi causa da noi non dipendente come: incuria, uso improprio, errata installazione, manomissione, modifiche e/o riparazioni eseguite da personale non competente oppure da alterazione del materiale dovuto all'azione corrosiva anomala degli impianti elettrici ed idrici, da tensione irregolare delle linee elettriche, da acque dure e ferruginose, da incuria ed incapacità dell'utente, ecc.. Frigovent potrà procedere a propria discrezione alle riparazioni presso il committente. Tutte le spese di trasporto del pezzo o delle attrezture da sostituire o riparare saranno a carico del committente. Frigovent non risponde per eventuali ritardi incorsi durante il periodo di garanzia e non risarcisce alcun danno, diretto o indiretto, conseguente a vizi o difetti dei macchinari forniti. In ogni caso per tutte le apparecchiature oggetto della garanzia, eventuali ritardi nella prestazione del servizio non daranno in ogni modo diritto al rinvio pagamenti. L'eventuale ritardo nei pagamenti o l'insolvenza anche parziale del Committente comporta un'automatica esenzione dall'obbligo di garanzia, anche a terzi. Foro esclusivo competente per ogni controversia tra le parti in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto ed alle forniture conseguenti è quello di BELGRADO (SERBIA). Stipulando il contratto, il cliente si assume l'onere di essere a conoscenza di tutte le limitazioni legali e le norme di sicurezza relative all'utilizzo dei prodotti ordinati e si assume ogni rischio relativo a danno derivanti da eventuali prodotti difettosi.

Sr

### OPŠTI USLOVI GARANCIJE

Frigovent d.o.o. daje garanciju za svoje proizvode 18 (osamnaest) meseci počev od dana fakturisanja robe. Garancija obuhvata besplatnu nabavku delova i komponenti koje se smatraju neispravnim u skladu sa diskrecionim pravom kompanije Frigovent d.o.o. Garancija obuhvata opremu proizvedenu od strane trećih lica uključenih u snabdjevanje Frigoventa.

Garancija ne pokriva električne instalacije, komade i unutrašnje obloge, gumu i plastiku. Takođe, garancija nije obuhvaćena ako je steta načinjena zbog uzroka koji nisu nastali s naše strane, kao što su: nemarnost, zloupotreba, nepravilna montaža, prepravke, izmene i/ili popravke koje je vršilo nekvalifikovano osoblje, ili izmene izazvane promenom materijala usled neobičajenih korozivnih dejstava struje i vode, nestabilnog napona napajanja, od tvrde i korozivne vode, nepažnje i nesposobnosti korisnika i sl. Frigovent d.o.o. će, po sopstvenoj volji, izvršiti popravke u kupćevim prostorijama.

Sve troškove prevoza za deo ili opremu koju treba zameniti ili popraviti snosiće kupac. Frigovent d.o.o. nije odgovoran za bilo kakva kašnjenja nastala tokom garantnog roka i neće nadoknaditi nikakvu štetu, direktnu ili indirektnu, koja je rezultat kvarova ili grešaka kod kupljene opreme (od drugog dobavljača). U svakom slučaju, za svu opremu koja je pod garancijom, bilo kakvo kašnjenje u pružanju usluga kupcu ni na koji način ne daje pravo na odlaganje plaćanja.

SVAKO KAŠNENJE PRILIKOM PLAĆANJA ILI DELIMIČNA NELIKVIDNOST KUPCA POVLAČE ZA SOBOM AUTOMATSKO IZUZEĆE GARANTNIH OBAVEZA; ISTO JE I KOD TREĆIH LICA.

ISKLJUČIVA NADLEŽNOST ZA BILO KAKAV SPOR IZMEĐU STRANA U POGLEDU TUMAĆENJA I IZRŠENJA UGOVORA, KAO I NAKNADNIH OBAVEZA Pripada Sudu u Beogradu.

PRAVLJENJEM OVOG UGOVORA, KUPAC PREUZIMA ODGOVORNOST I SVESTAN JE SVIH ZAKONSKIH OGRANIČENJA I BEZBEDNOSNIH STANDARDA KOJI SE ODNOSE NA KORIŠĆENJE PORUČENIH PROIZVODA, A PREUZĘĆE I SVE RIZIKE KOJI SU U VEZI SA ŠTEMOM KOJA PROISTEKNE ZBOG BILOG KOG NEISPRAVNOG PROIZVODA.

Frigovent doo  
Jagnjilo 595  
11412 Mladenovac, Serbia

+381 11 62.33.727  
+381 11 63.01.172

office@frigovent.rs  
www.frigovent.net

