

**friulinox**  
the refrigeration company

**Armadi e Tavoli Refrigerati EN “Gold”  
Refrigerated Cabinets and Tables EN “Gold”  
Kühlschränke und Kühlische EN “Gold”**

**BAKING**



**BAKING**





## Armadi e Tavoli Refrigerati Pasticceria GOLD Friulinox: evoluzione e tradizione

## Friulinox GOLD Confectionery Refrigerated cabinets and tables: evolution and tradition

## Konditorei Kühlschränke und Kühltische Friulinox GOLD: Entwicklung und Tradition

**I** I nuovi armadi e tavoli refrigerati Friulinox Serie GOLD sono gli alleati più fedeli del pasticcere e gelatiere. L'esclusivo controllo brevettato Friulinox garantisce la temperatura e il grado d'umidità ideali per la conservazione di qualsiasi specialità. Innovazione tecnologica, affidabilità, design e sicurezza, nella tradizione Friulinox.

**U** The new refrigerated cabinets and counters for confectionery Friulinox GOLD Series are the most faithful allies of every confectioner and ice-cream professional. The exclusive patented Friulinox integrated control grants ideal temperature and humidity, for any speciality. Technological innovation, design and security, in the Friulinox tradition.

**D** Die neuen Kühlschränke und -tische der Serie GOLD von Friulinox sind die treuesten Freunde des Konditors und Eisspezialisten. Die exklusive, von Friulinox patentierte Steuerung gewährleistet immer die ideale Temperatur und den passenden Feuchtigkeitswert für die Aufbewahrung jeder Spezialität. Innovation, Technologie, Zuverlässigkeit, Design und Sicherheit ganz in der Tradition von Friulinox.



# Gold



*Per la pasticceria fresca  
For fresh confectionery  
Für frische Konditorei Produkte*

Range di temperatura Temperature range Temperaturbereich	-3°C / +10°C
Umidità relativa U.R. Relative humidity R.H. Relative Feuchtigkeit R.F.	50% / 90%



*Per la pasticceria surgelata  
For frozen confectionery  
Für gefrorene Konditorei Produkte*

Range di temperatura Temperature range Temperaturbereich	-25°C / -5°C
--	--------------



*Per congelamento e conservazione surgelati  
For freezing and frozen products preservation  
Zum frosten und um gefrorene Produkte aufzubewahren*

Range di temperatura Temperature range Temperaturbereich	-30°C / -5°C
--	--------------

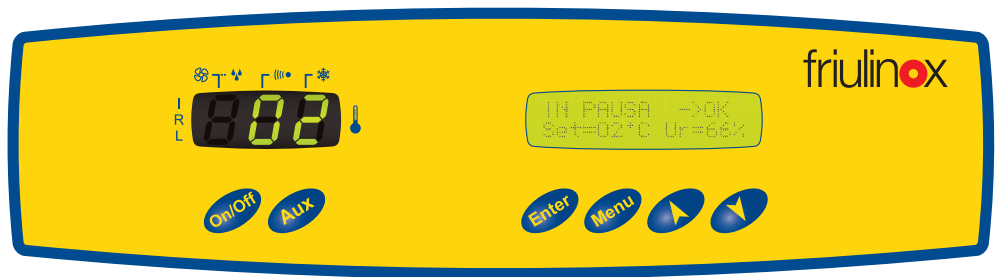


*Per le Praline  
For chocolate  
Für Schokolade*

Range di temperatura Temperature range Temperaturbereich	+10°C / +18°C
Umidità relativa U.R. Relative humidity R.H. Relative Feuchtigkeit R.F.	40% / 60%

*Adatti alle teglie  
Suitable for trays  
Für folgende Bleche geeignet*

EN1:	600 x 400 mm	-
EN2:	600 x 800 mm	-
UK:	460 x 765 mm	18" x 30"
USA:	460 x 663 mm	18" x 26"
Norway:	470 x 630 mm	-
DK:	460 x 610 mm	-
SE:	450 x 600 mm	-
CYPRUS:	560 x 415 mm	-



**I** I nuovi armadi e tavoli refrigerati per pasticceria Serie GOLD Friulinox sono dotati del nuovo controllo integrato, che permette di programmare menù personalizzati - in cinque lingue - ad uso del professionista più esigente. L'esclusivo controllo brevettato del grado d'umidità interno, dal 50% al 95% - e dal 40% al 60% per le versioni PRALINE - preserva le specialità più delicate in un ambiente ideale. L'autodiagnosi e il monitoraggio funzioni prevengono le perdite d'efficienza dell'impianto frigo ed informa dell'anomalia con un messaggio a display. La funzione di sbrinatorio intelligente adegua le funzioni alle reali condizioni d'uso e consente un risparmio considerevole d'energia elettrica. Il rivoluzionario principio di riproduzione cicli consente alle apparecchiature GOLD di Friulinox di funzionare anche in caso di guasto della sonda di temperatura! Mai più prodotti a rischio né panico in laboratorio!

**UK** The new Friulinox refrigerated cabinets and counters GOLD Series, for confectionery, are equipped with the new integrated control, to programme special menus - in five languages - suitable for the most demanding professional. The exclusive patented control of the internal humidity, adjustable from 50% to 95% - and from 40% to 60% on the models for Chocolate - preserve the most delicat specialities, in an ideal ambient. The self-diagnosis and function recording systems prevent loss of efficiency of the refrigerating system and inform the user by means of a message on the display. The intelligent defrost function adapts the to the real using conditions, with a remarkable energy saving. The revolutionary principle of cycle reproduction enable the Friulinox GOLD appliances to keep on working also in case of temperature probe brake down! No more panic in the laboratory!

**D** Die neuen Kühlschränke und -tische der Serie GOLD von Friulinox sind mit der neuen, integrierten Steuerung ausgestattet, mit der individuelle Menüs (in fünf Sprachen) programmiert werden können; sie eignen sich auch für den anspruchsvollsten Profi. Die exklusive, patentierte Steuerung des Feuchtigkeitsgrads innerhalb des Geräts, der zwischen 50 und 95% und für die Versionen PRALINE zwischen 40 und 60% eingestellt werden kann, sorgt auch bei besonders heiklen Speisen für die richtige Aufbewahrung. Die Selbstdiagnose und die Überwachung der verschiedenen Funktionen beugen einem Leistungsabfall der Kühlanlage vor und melden eventuelle Anomalien über das Display. Die kluge Abtaufunktion passt sich an die realen Gebrauchsbedingungen an und gewährleistet einen beachtlich geringeren Energieverbrauch. Durch das revolutionäre Prinzip der Zykluswiederholung können die Geräte der Serie GOLD von Friulinox auch bei defekter Temperatursonde problemlos weiterfunktionieren! Keine Risikoprodukte bzw. Panik mehr im Labor!



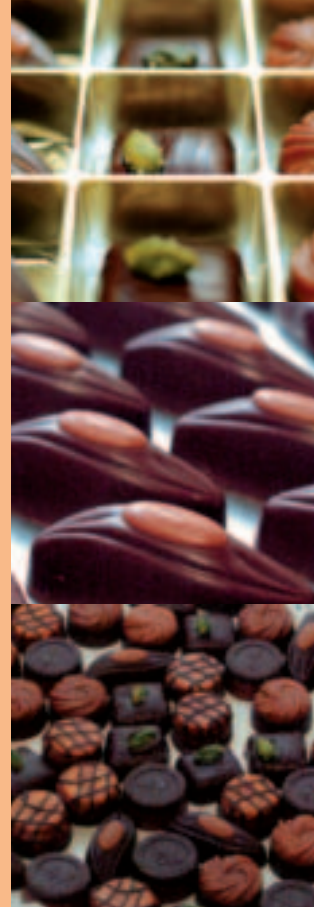


+10°C / +18°C

U.R. 40% / 60%

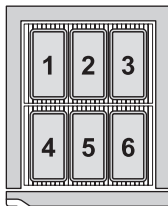
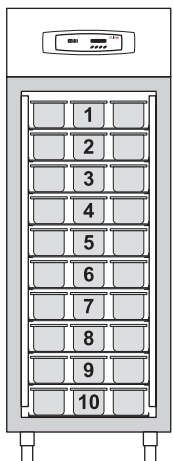
# Gold

**Praline  
Chocolate  
Schockolade**



**BAKING**

# Super-Ice



Bacinelle  
Containers  
Behälter

165 x 360 mm  
H=120 mm

**I** Grazie alla grande potenza frigorifera gli armadi Super-Ice sono ideali per il laboratorio di gelateria e pasticceria per indurire rapidamente il gelato, i semifreddi, i tartufi e le torte gelato. Il raffreddamento veloce assicura il mantenimento della genuinità del gelato come appena fatto.

**UK** Thanks to their great refrigeration capacity, the Super-Ice cabinets are ideal for ice-cream laboratories and bakeries to "harden" ice-cream, ice-cream cakes and truffles quickly. By fast cooling ice-cream it maintains its "just-made" flavour.

**D** Dank der hohen Kühlleistung sind diese Kühlschränke besonders für die Eisdiele und die Konditorei Geeignet, da speise-Eis, halbgefrorene Süßspeisen, Trüffel und Eistorten darin rasch härten. Durch die rasche Abkühlung wird das speise-Eis mit seinen ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften aufbewahrt.



-30°C / -12°C





## Roll-In Roll-Through

**I** Gli armadi per carrelli Roll-In e Roll-Through a pavimento inox e guarnizione inferiore a striscio consentono l'alloggiamento di carrelli porta-teglie GN 2/1 oppure EURONORM (600 x 800 mm).

**UK** The cabinets for the Roll-In and Roll-Through trolleys in stainless steel with bottom strip seal, house the GN 2/1 or EURONORM (600 x 800 mm) baking-tray carrier trolleys.

**D** Die Kühlschränke Roll-In und Roll-Through, für den Einschub von GN 2/1 und EURONORM (mm.600 x 800) Wagen, sind mit Edelstahl Boden und Tür-Schleifgummidichtung ausgestattet.



# Roll-In

# Silver



**I** Refrigerati e predisposti, con termostato digitale.

**UK** Refrigerated and without condensing unit, with digital Thermostat.

**D** Gekühlt und für Zentralkühlung, mit digital Thermostat.



# Gold



**I** Refrigerati, con controllo a microprocessore.

**UK** Refrigerated, with microprocessor control.

**D** Gekühlt, mit Mikroprozessor Steuerung.



Serratura optional  
Optional lock  
Optional Schloss



# Perché scegliere Friulinox

## Why choose Friulinox

## Warum Friulinox

# Advantages

### Sicuri e chiusi "in cella"

Le celle dispongono di una grande capacità di stoccaggio con l'interno completamente raggiato. I supporti delle teglie sono forati a scacchiera per una maggiore libertà di distanziamento in altezza delle teglie.

### Grandi potenzialità nel gruppo refrigerante

Punto forte di Armadi e Tavoli EN Friulinox è il gruppo refrigerante ad alta potenzialità con evaporatori e condensatori a grande superficie di scambio. I dispositivi di sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa sono automatici. Gli armadi EN possono disporre di una temperatura di esercizio che va da -3°C a +10°C per i TN e da -25°C a -5°C per i BT.

### Isolamento OK e CFC KO

Gli Armadi e Tavoli Refrigerati Friulinox sono costruiti interamente in acciaio INOX AISI 304 18/10 con l'esterno satinato SCOTCH-BRITE. Lo spessore isolante è di 60 mm per gli Armadi e di 50 mm per i Tavoli, entrambi in poliuretano ad alta densità (42kg/m<sup>3</sup>) completamente privo di CFC e HCFC.

### Alta qualità di serie

I Tavoli Friulinox hanno sempre maniglie ergonomiche e fondi interamente in acciaio INOX, i piani sono dotati di un pratico bordo di sgocciolatoio e tutti i modelli montano la piletta di scarico.



### "Chilling out" safe and sound

The refrigerator compartments have a great storage capacity, with interior fittings featuring fully rounded edges. The shelf supports are drilled according to a chequered design, so to grant maximum liberty in positioning the trays at various heights.

### High performing cooling units

A strongpoint of the Friulinox EN Cabinets and Tables is the high-power cooling unit with evaporators and condensing units featuring large exchange surfaces. The defrosting devices exploit condensate evaporation and are fully automatic. The Cabinets for Confectioners also boast working temperatures in the range -3°C to +10°C for NT models and -25°C to -5°C for LT models.

### Insulation guaranteed and CFC-free

Friulinox Refrigerated Cabinets and Tables are made entirely from AISI 304 18/10 stainless steel with a SCOTCH-BRITE satin finish on the outside. The insulation is 60mm thick for Cabinets and 50mm thick for Tables, both using high-density entirely CFC and HCFC-free polyurethane (42 kg/m<sup>3</sup>).

### High quality is standard issue

All Friulinox tables have ergonomic handles and bottoms made entirely of stainless steel. The tops come with a practical drip-stop edge and all models feature a standard drain.

### Sicher "im Kühlfach" eingeschlossen

Kühlfächer mit grossem Fassungsvermögen und vollkommen abgerundeten Innenkanten. Die Backblechstützen sind schachbrettmässig gebohrt um einen beliebigen Zwischenraum zwischen den verschiedenen Blechen zu ermöglichen.

### Hohe Leistungsfähigkeit des Kühlaggregates

Hauptkennzeichen der Kühlschränke und Kühltische EN Friulinox ist die grosse Leistungsfähigkeit des Kühlaggregates, das mit Verdampfern und Kondensatoren mit großer Austauschfläche ausgestattet ist. Die für das Abtauen und Verdunsten des Kondenswassers vorgesehenen Vorrichtungen arbeiten vollkommen automatisch. Die Kühlschränke für Konditoreien sind für folgende Betriebstemperaturen ausgelegt: von -3°C bis +10°C (Ausführung Kühlung), von -25°C bis -5°C (Ausführung Tiefkühlung).

### Isolierung ok und FCKW ko

Die Kühlschränke und Kühltische Friulinox sind vollkommen aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10 hergestellt und ihre Außenflächen sind mit einer SCOTCH-BRITE-Satinierung versehen. Die Kühlschränke sind mit einer 60 mm starken und die Kühltische mit einer 50 mm starken Isolierung aus FCKW-freiem Polyurethan mit hoher Dichte (42 kg/m<sup>3</sup>) versehen.

### Serienmässig hochwertige Qualität

Alle Kühltische Friulinox sind mit ergonomischen Griffen und mit vollkommen aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10 hergestellten Böden versehen. Die Arbeitsplatten haben abgerundete, tropfsichere Borde und alle Modelle sind mit einem Abfluss ausgestattet.





## **I** Principi in sintesi

1. Determinazione dei Punti di Controllo Critici, cioè di ogni punto del processo dove una diminuzione del controllo può determinare un'inaccettabile rischio per la salute.
2. Determinazione delle procedure di monitoraggio dei Punti di Controllo Critico.
3. Applicazione di interventi correttivi nei casi di omissione del controllo ad un Punto Critico di Controllo.
4. Documentazione appropriata del sistema HACCP applicato.

## **UK** Concise principles

1. Determination of the Critical Control Points-i.e., each point of the process wherever any reduction of control may cause an unacceptable risk for health.
2. Determination of the Monitoring Procedures of the Critical Control Points.
3. Application of corrective procedures in case the Critical Control Points are not properly controlled.
4. Appropriate documentation of the HACCP system applied.

## **D** Die Grundsätze kurz zusammengefasst

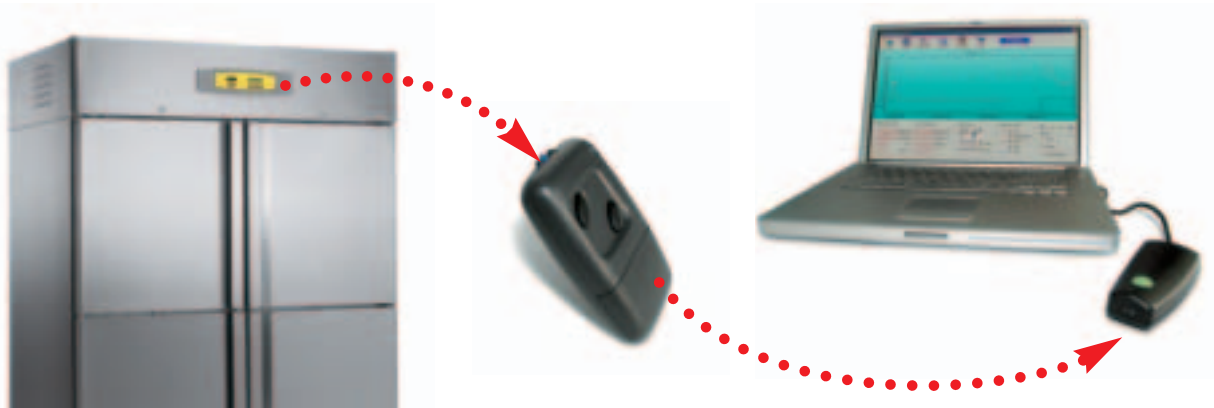
1. Festsetzung der kritischen Kontrollpunkte, d.h. von jedem Punkt des Vorgangs wo eine Kontrollminderung ein unannehmbares Risiko für die Gesundheit verursachen kann.
2. Festsetzung der Kontrollvorgänge der kritischen Kontrollpunkte.
3. Korrekativer Einsatz in den Fällen wo eine Kontrollunterlassung eines kritischen Kontrollpunktes vorhanden ist.
4. Passende Dokumentation des angebrachten HACCP Systems.

## Network System

Questo sistema permette di monitorare le apparecchiature refrigerate all'interno di un ambiente e di stampare dettagliati rapporti conformi alle direttive HACCP. Ha inoltre la possibilità di comunicare in modo remoto attraverso un modem.

This system allows monitoring the refrigerated appliances installed in the same environment as well as printing detailed reports in accordance with HACCP regulations. Moreover it is possible to connect the system to a remote modem-device.

Dieses System ermöglicht die Kontrolle der Kühlgeräte in einem Innenraum und das Drucken von detaillierten Berichten gemäss den HACCP Richtlinien. Es besteht ausserdem die Möglichkeit denselben an ein Modem anzuschliessen.



Ricezione dati HACCP dall'Armadio Frigorifero.

Reception of HACCP Data from Refrigerated Cabinet.

Empfang der HACCP-Daten vom Kühlschrank.



Trasmissione dei dati raccolti al Software dedicato installato su personal computer.

Data transmission to specific HACCP software, installed in the PC.

Übertragung der im Software gesammelten Daten auf PC.







Visualizzazione sia su computer che su scheda cartacea dei dati registrati.

Registered information viewable on monitor and printable.

Gespeicherte Informationen auf sind Bildschirm oder gedrucktem Papier sichtbar.

**Armadi refrigerati EN 1 “Gold”**  
**EN 1 “Gold” Refrigerated cabinet**  
**Kühlscränke EN 1 “Gold”**

**Armadi refrigerati EN 2 “Gold”**  
**EN 2 “Gold” Refrigerated cabinet**  
**Kühlscränke EN 2 “Gold”**

Modello Model Modell										
	AR EN 1	AF EN 1	AR EN 1 VTR	AF EN 1 VTR	AR EN 2	AF EN 2	AR EN 2 VTR	AF EN 2 VTR		
Capacità interna Internal capacity Innenvermögen	l	560	560	560	820	820	820	820		
Dimensioni Dimension Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH	cm	74 x 73 x 207	74 x 73 x 207	74 x 73 x 207	74 x 73 x 207	74 x 101 x 207	74 x 101 x 207	74 x 101 x 207	74 x 101 x 207
Temperatura di esercizio Operating temperature Betriebstemperatur	°C	-3/+10	-25/-5	-3/+10	-20/-5	-3/+10	-25/-5	-3/+10	-20/-5	
Umidità relativa Relative humidity Relative Feuchtigkeit	%	50 / 95	-	50 / 95	-	50 / 95	-	50 / 95	-	
Classe climatica Climate class Klimaklasse		T	T	N	N	T	T	N	N	
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Kühlvermögen	W	307 *	441 **	307 *	441 **	506 *	572 **	506 *	572 **	
Tensione di alimentazione Power supply Anschlusswert	V/~ /Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Potenza/Corrente assorbita Power/Absorbed current Leistung/Stromaufnahme	W A	496 2,9	709 4,2	496 2,9	709 4,2	682 4,0	955 5,4	682 4,0	955 5,4	
Sistema di refrigerazione Refrigeration System Kühlsystem		Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Ventilé Umluft	Ventilato Ventilé Umluft	Ventilato Ventilé Umluft	Ventilato Ventilé Umluft	
Dotazione standard Standard equipment Standard Zubehör	n°	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.	
Peso Weight Gewicht	kg	132	143	147	158	160	195	175	210	

(\*) T. Evap. -10°C - T. Cond. +45°C

(\*) Evap. T. -10°C - Cond. T. +45°C

(\*) Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +45°C

(\*\*) T. Evap. -25°C - T. Cond. +45°C

(\*\*) Evap. T. -25°C - Cond. T. +45°C

(\*\*) Verdampfungstemperatur -25°C - Verdichtungstemperatur +45°C

**Armadi refrigerati 2 EN 2 “Gold”  
2 EN 2 “Gold” Refrigerated cabinet  
Kühlscränke 2 EN 2 “Gold”**



Modello Model Modell		AR 2EN 2	AF 2EN 2	AR 2EN 2 VTR	AF 2EN 2 VTR
Capacità interna Internal capacity Innenvermögen	l	1740	1740	1740	1740
Dimensioni Dimension Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH	cm 148 x 101 x 207	cm 148 x 101 x 207	cm 148 x 101 x 207	cm 148 x 101 x 207
Temperatura di esercizio Operating temperature Betriebstemperatur	°C	-3/+10	-25/-5	-3/+10	-20/-5
Umidità relativa Relative humidity Relative Feuchtigkeit	%	50 / 95	–	50 / 95	–
Classe climatica Climate class Klimaklasse		T	T	N	N
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Kühlvermögen	W	680 *	875 **	680 *	875 **
Tensione di alimentazione Power supply Anschlusswert	V/~ /Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza/Corrente assorbita Power/Absorbed current Leistung/Stromaufnahme	W A	1100 5,5	1800 8,5	1100 5,5	1800 8,5
Sistema di refrigerazione Refrigeration System Kühlsystem		Ventilato Ventilé Umluft	Ventilato Ventilé Umluft	Ventilato Ventilé Umluft	Ventilato Ventilé Umluft
Dotazione standard Standard equipment Standard Zubehör	n°	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.
Peso Weight Gewicht	kg	224	259	254	289

(\*) T. Evap. -10°C - T. Cond. +45°C

(\*) Evap. T. -10°C - Cond. T. +45°C

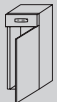
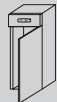
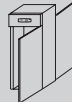
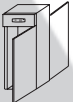
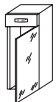
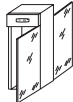
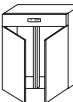
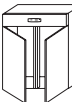
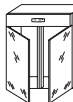
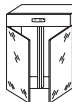
(\*) Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +45°C

(\*\*) T. Evap. -25°C - T. Cond. +45°C

(\*\*) Evap. T. -25°C - Cond. T. +45°C

(\*\*) Verdampfungstemperatur -25°C - Verdichtungstemperatur +45°C

## Roll-In / Roll-Through, EN "Gold"

Modello Model Modell											
	AR CI 1	AF CI1	AR CT 1	AF CT1	AR CI VTR	AR CT VTR	AR CI 2	AR CT 2	AR CI 2 VTR	AR CT 2 VTR	
Capacità interna Internal capacity Innenvermögen	l	900	900	900	900	900	1800	1800	1800	1800	
Dimensioni Dimension Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH	cm 88 x 94 x 218	88 x 94 x 224	88 x 102 x 218	88 x 102 x 224	88 x 94 x 218	88 x 102 x 218	176 x 94 x 218	176 x 102 x 218	176 x 94 x 218	176 x 102 x 218
Temperatura di esercizio Operating temperature Betriebstemperatur	°C	+2/+8	-20/-15	+2/+8	-20/-15	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8	+2/+8
Umidità relativa Relative humidity Relative Feuchtigkeit	%	65 / 95	–	65 / 95	–	65 / 95	65 / 95	65 / 95	65 / 95	65 / 95	65 / 95
Classe climatica Climate class Klimaklasse		T	T	T	T	N	N	T	T	N	N
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Kühlvermögen	W	506 *	644**	506 *	644**	506 *	506 *	680 *	680 *	680 *	680 *
Tensione di alimentazione Power supply Anschlusswert	V/~ /Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza/Corrente assorbita Power/Absorbed current Leistung/Stromaufnahme	W A	741 3,8	854 4,6	741 3,8	854 4,6	741 3,8	741 3,8	1280 7,6	1280 7,6	1280 7,6	1280 7,6
Sistema di refrigerazione Refrigeration System Kühlsystem		Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft
Dotazione standard Standard equipment Standard Zubehör	n°	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Peso Weight Gewicht	kg	175	190	198	213	190	228	265	311	295	371

(\*) T. Evap. -10°C - T. Cond. +45°C







(\*) Evap. T. -10°C - Cond. T. +45°C

(\*) Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +45°C

(\*\*) T. Evap. -25°C - T. Cond. +45°C

(\*\*) Evap. T. -25°C - Cond. T. +45°C

(\*\*) Verdampfungstemperatur -25°C - Verdichtungstemperatur +45°C

Modello Model Modell	Praline EN "Gold" Chocolate EN 1 "Gold" Schockolade EN 1 "Gold"				Super Ice EN "Gold"			
								
	ARP EN 1	ARP EN 1 VTR	ARP EN 2	ARP EN 2 VTR	ICE AF7 GN 2/1	ICE AF EN 2		
Capacità interna Internal capacity Innenvermögen	l	560	560	820	820	650	820	
Dimensioni Dimension Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH	cm	74 x 73 x 207	74 x 73 x 207	74 x 101 x 207	74 x 101 x 207	74 x 80 x 209	74 x 101 x 207
Temperatura di esercizio Operating temperature Betriebstemperatur	°C	+10/+18	+10/+18	+10/+18	+10/+18	-30/-12	-30/-12	
Umidità relativa Relative humidity Relative Feuchtigkeit	%	40 / 60	40 / 60	40 / 60	40 / 60	-	-	
Classe climatica Climate class Klimaklasse		T	N	T	N	T	T	
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Kühlvermögen	W	307 *	307 *	506 *	506 *	486 **	572 **	
Tensione di alimentazione Power supply Anschlusswert	V/~ /Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	
Potenza/Corrente assorbita Power/Absorbed current Leistung/Stromaufnahme	W A	496 2,9	496 2,9	506 4,0	506 4,0	860 4,0	955 5,4	
Sistema di refrigerazione Refrigeration System Kühlsystem		Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	
Dotazione standard Standard equipment Standard Zubehör	n°	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.	20 coppie guida 20 pair of slides 20 Paar Auflag.	5 coppie guida + griglie 5 pair of slides + shleves 5 Paar Auflag. + Roste	5 coppie guida + griglie 5 pair of slides + shleves 5 Paar Auflag. + Roste	
Peso Weight Gewicht	kg	132	147	160	175	135	195	

(\*) T. Evap. -10°C - T. Cond. +45°C

(\*) Evap. T. -10°C - Cond. T. +45°C

(\*) Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +45°C




(\*\*) T. Evap. -25°C - T. Cond. +45°C

(\*\*) Evap. T. -25°C - Cond. T. +45°C

(\*\*) Verdampfungstemperatur -25°C - Verdichtungstemperatur +45°C

## Tavoli refrigerati EN 1 “Gold” EN 1 “Gold” Refrigerated Counter Kühlische EN 1 “Gold”




Gold 

Modello Model Modell							
	TR2	TF2	TR3	TF3	TR4	TF4	
Capacità interna Internal capacity Innenvermögen	l	328	328	517	517	739	739
Dimensioni Dimension Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH	118 x 79 x 85 118 x 79 x 90 118 x 79 x 100	118 x 79 x 85 118 x 79 x 90 118 x 79 x 100	163 x 79 x 85 163 x 79 x 90 163 x 79 x 100	163 x 79 x 85 163 x 79 x 90 163 x 79 x 100	217 x 79 x 85 217 x 79 x 90 217 x 79 x 100	217 x 79 x 85 217 x 79 x 90 217 x 79 x 100
Temperatura di esercizio Operating temperature Betriebstemperatur	°C	-2 /+8	-20 /-15	-2 /+8	-20 /-15	-2 /+8	-20 /-15
Umidità relativa Relative humidity Relative Feuchtigkeit	%	50 / 95	–	50 / 95	–	50 / 95	–
Classe climatica Climate class Klimaklasse		T	T	T	T	T	T
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Kühlvermögen	W	304*	417**	353*	487**	441*	608**
Tensione di alimentazione Power supply Anschlusswert	V~/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza/Corrente assorbita Power/Absorbed current Leistung/Stromaufnahme	W A	360 2,4	595 3,6	465 2,9	725 4,1	520 3,2	846 4,5
Sistema di refrigerazione Refrigeration System Kühlsystem		Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft
Dotazione standard Standard equipment Standard Zubehör	n°	16	16	27	27	38	38
Peso Weight Gewicht	kg	145	150	195	200	235	240

(\*) T. Evap. -10°C - T. Cond. +45°C - (\*) Evap. T. -10°C - Cond. T. +45°C - (\*) Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +45°C  
(\*\*) T. Evap. -25°C - T. Cond. +45°C - (\*\*) Evap. T. -25°C - Cond. T. +45°C - (\*\*) Verdampfungstemperatur -25°C - Verdichtungstemperatur +45°C

## Tavoli refrigerati EN 1 “Silver” EN 1 “Silver” Refrigerated Counter Kühlische EN 1 “Silver”



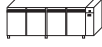
Silver 

Modello Model Modell							
	TR2	TF2	TR3	TF3	TR4	TF4	
Capacità interna Internal capacity Innenvermögen	l	444	444	666	666	888	888
Dimensioni Dimension Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH	141 x 79 x 85 142 x 79 x 90 142 x 79 x 100	141 x 79 x 85 142 x 79 x 90 142 x 79 x 100	195 x 79 x 85 196 x 79 x 90 196 x 79 x 100	195 x 79 x 85 196 x 79 x 90 196 x 79 x 100	249 x 79 x 85 250 x 79 x 90 250 x 79 x 100	249 x 79 x 85 250 x 79 x 90 250 x 79 x 100
Temperatura di esercizio Operating temperature Betriebstemperatur	°C	-2 /+8	-20 /-15	-2 /+8	-20 /-15	-2 /+8	-20 /-15
Umidità relativa Relative humidity Relative Feuchtigkeit	%	65 / 95	–	65 / 95	–	65 / 95	–
Classe climatica Climate class Klimaklasse		T	T	T	T	T	T
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Kühlvermögen	W	304*	417**	353*	487**	441*	608**
Tensione di alimentazione Power supply Anschlusswert	V~/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza/Corrente assorbita Power/Absorbed current Leistung/Stromaufnahme	W A	360 2,4	595 3,6	465 2,9	725 4,1	520 3,2	846 4,5
Sistema di refrigerazione Refrigeration System Kühlsystem		Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft
Dotazione (coppie guida) Equipment (pair of slides) Zubehör (Paar Auflag.)	n°	16	16	24	24	32	32
Peso Weight Gewicht	kg	155	160	200	205	245	250

(\*) T. Evap. -10°C - T. Cond. +45°C - (\*) Evap. T. -10°C - Cond. T. +45°C - (\*) Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +45°C  
(\*\*) T. Evap. -25°C - T. Cond. +45°C - (\*\*) Evap. T. -25°C - Cond. T. +45°C - (\*\*) Verdampfungstemperatur -25°C - Verdichtungstemperatur +45°C

**Tavoli predisposti EN 1 "Silver"**  
**EN 1 "Silver" remote unit counters**  
**Kühltische für Zentralkühlung EN 1 "Silver"**

**Silver** 

Modello Model Modell							
	TR2	TF2	TR3	TF3	TR4	TF4	
Capacità interna Internal capacity Innenvermögen	l	444	444	666	666	888	888
Dimensioni Dimension Außenmaße	LxDxH WxDxH cm	123 x 79 x 85 123 x 80 x 90 123 x 80 x 100	123 x 79 x 85 123 x 80 x 90 123 x 80 x 100	177 x 79 x 85 177 x 80 x 90 177 x 80 x 100	177 x 79 x 85 177 x 80 x 90 177 x 80 x 100	231 x 79 x 85 231 x 80 x 90 231 x 80 x 100	231 x 79 x 85 231 x 80 x 90 231 x 80 x 100
Temperatura di esercizio Operating temperature Betriebstemperatur	°C	-2 /+8	-20 /-15	-2 /+8	-20 /-15	-2 /+8	-20 /-15
Umidità relativa Relative humidity Relative Feuchtigkeit	%	65 / 95	-	65 / 95	-	65 / 95	-
Classe climatica Climate class Klimaklasse		T	T	T	T	T	T
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Kühlvermögen	W	304*	417**	353*	487**	441*	608**
Tensione di alimentazione Power supply Anschlusswert	V/~ /Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza/Corrente assorbita Power/Absorbed current Leistung/Stromaufnahme	W A	200 1,0	350 1,7	370 1,8	520 2,5	520 2,5	830 3,9
Sistema di refrigerazione Refrigeration System Kühlsystem		Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft	Ventilato Air forced Umluft
Dotazione standard Standard equipment Standard Zubehör	n°	16	16	24	24	32	32
Peso Weight Gewicht	kg	70	70	140	140	180	180

(\*) T. Evap. -10°C - T. Cond. +45°C

(\*) Evap. T. -10°C - Cond. T. +45°C

(\*) Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +45°C

(\*\*) T. Evap. -25°C - T. Cond. +45°C

(\*\*) Evap. T. -25°C - Cond. T. +45°C

(\*\*) Verdampfungstemperatur -25°C - Verdichtungstemperatur +45°C

**friulinox**  
the refrigeration company

Friulinox Srl  
via Treviso, 4  
33083 Taledo di Chions (PN)  
phone: +39.0434.635411  
fax: +39.0434.635414  
e-mail: [infogroup@friulinox.com](mailto:infogroup@friulinox.com)

[www.friulinox.com](http://www.friulinox.com)

**HACCP**  
solutions



CE

