

KART

SU BAR ESTÁ EN TODAS PARTES



frigomeccanica



FRIGOMECCANICA INDUSTRIES

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



DESIGN AND TECHNOLOGY
MADE IN ITALY



WATCH OUR VIDEO



KART es un mostrador de bar sobre ruedas, práctico y ergonómico, para el máximo aprovechamiento de los espacios exteriores o para el uso provisorio durante fiestas locales. Fácil de transportar e higienizar, Kart es un verdadero mostrador de bar sobre ruedas que permite desplazar el propio negocio provisoriamente al aire libre. Kart constituye una inversión dado que, al cabo del uso provisorio, puede convertirse en un mostrador fijo con el simple desmontaje de las ruedas y del techo.

KART

SU BAR ESTÁ EN TODAS PARTES

KART
coffee bar

KART
*pozgetti
ice cream*

KART
cocktail

KART
ice cream

frigomeccanica





KART
coffee bar



KART
pozzetti
ice cream

LA GAMA KART COFFEE
BAR PERMITE REALIZAR
CONFIGURACIONES
REFRIGERADAS DE VARIAS
MEDIDAS Y DISPOSICIONES.



KART / 6



Las ruedas son pivotantes y dotadas de freno.



Todos los módulos Coffee constan de fregadero y grifo alimentado por bomba eléctrica. La misma está conectada al depósito de agua limpia, mientras que el desagüe se dirige al depósito de agua sucia. Ambos son removibles, con capacidad de 20 l cada uno. El depósito de agua limpia puede conectarse también a la máquina cafetera.

KART / 7

CAFFE' DEI POETI

CAFFE' DEI POETI

ITA

GBR
USA
0031

MADE IN ITALY

KART
coffee bar



KART coffee bar

LOS MÓDULOS DE KART, REFRIGERADOS O NEUTROS, PUEDEN DOTARSE DE CAJÓN BASCULANTE PARA POSOS DE CAFÉ, PUERTAS DE ACERO INOXIDABLE O CAJONERAS REFRIGERADAS.



KART

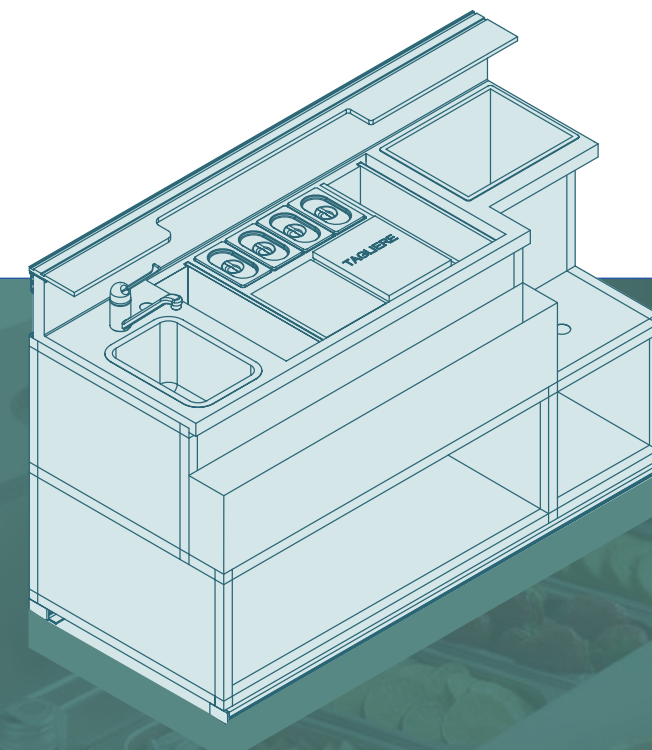
cocktail



KART / 12



KART COCKTAIL TIENE UNA LONGITUD APROXIMADA DE 150 CM Y CONSTA DE CUBA ISOTÉRMICA PARA HIELO, CUBETAS PARA INGREDIENTES, BOTELLEROS LATERALES Y POSTERIOR, TABLA DE CORTE REMOVIBLE Y SUPERFICIE DE APOYO PARA LA LICUADORA. EL FREGADERO CON GRIFO RECIBE EL AGUA LIMPIA MEDIANTE UNA BOMBA ELÉCTRICA CONECTADA A UN DEPÓSITO REMOVIBLE.



KART / 13



KART
coffee bar



KART
ice cream

KART SE USA TAMBIÉN PARA EL HELADO, CON NUMEROSAS PROPUESTAS DE VITRINAS DE VARIOS TAMAÑOS Y PRESTACIONES, TAMBIÉN DOTADAS DE RUEDAS Y DE TECHO CON ILUMINACIÓN DE LED.

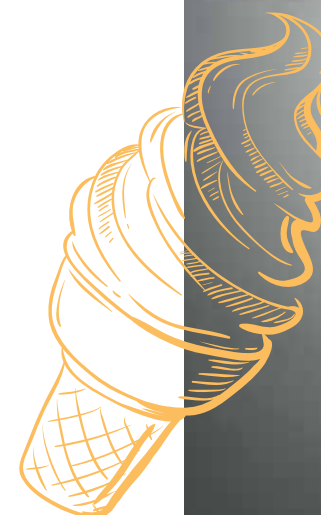
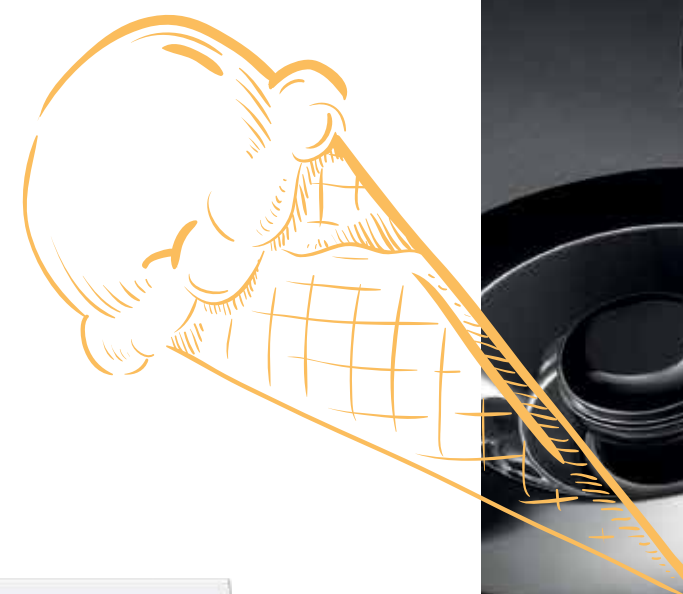
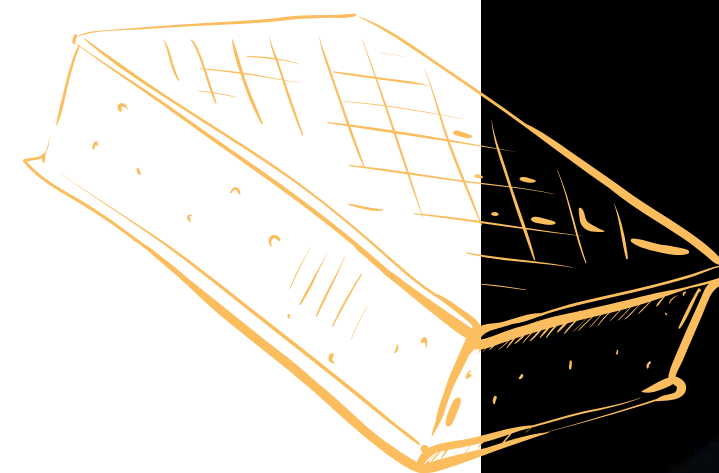
KART

*pozze
tti
ice cream*





KART ES UN PRODUCTO COMPLETAMENTE FABRICADO EN NUESTROS ESTABLECIMIENTOS DE ITALIA, POR TANTO, ADEMÁS DE LAS COMPOSICIONES Y VARIANTES ESTÉTICAS PROPUESTAS EN ESTE CATÁLOGO, ES POSIBLE CONFIGURARLO CON OTRAS VARIANTES Y SERVICIOS "A MEDIDA", PERSONALIZADOS EN FUNCIÓN DE CADA NEGOCIO Y EXIGENCIA.



LA CANTIDAD DE CUBETAS VARÍA DE 6 A 12, SEGÚN LA EXTENSIÓN Y LA COMPOSICIÓN DEL MOSTRADOR. CADA CUBETA "POZZETTO" PRESENTA UN ESPACIO INFERIOR PARA OTRA DE RESERVA.



KART

*pozzetti
ice cream*

KART / 20



KART POZZETTI ES PERFECTO PARA LOS ESPACIOS EXTERIORES, CONCEBIDO PARA EL HELADO ARTESANAL O EL TÍPICO GRANIZADO. EL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN PUEDE SER VENTILADO – DE MAYOR VELOCIDAD DE REFRIGERACIÓN Y MENOR PESO – O CON GLICOL – DE MAYOR AUTONOMÍA TRAS EL APAGADO DEL MOTOR PERO MÁS DIFÍCIL DE TRANSPORTAR DEBIDO AL PESO. AMBOS SISTEMAS APORTAN GRANDES PRESTACIONES AL MOSTRADOR KART POZZETTI.

KART / 21

KART
*pozzeppi
ice cream*

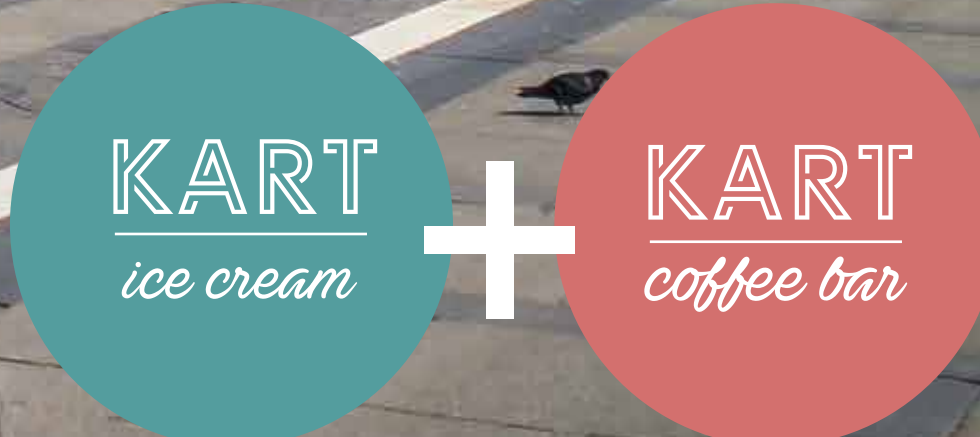


KART

ice cream

GHOST







KART / 28



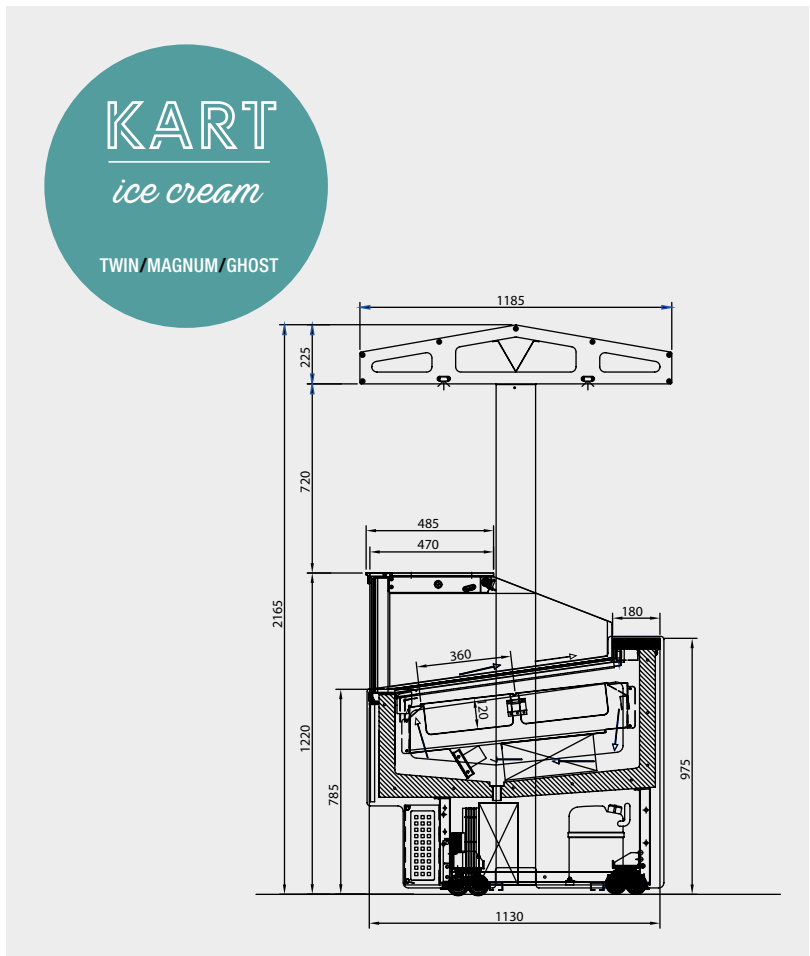
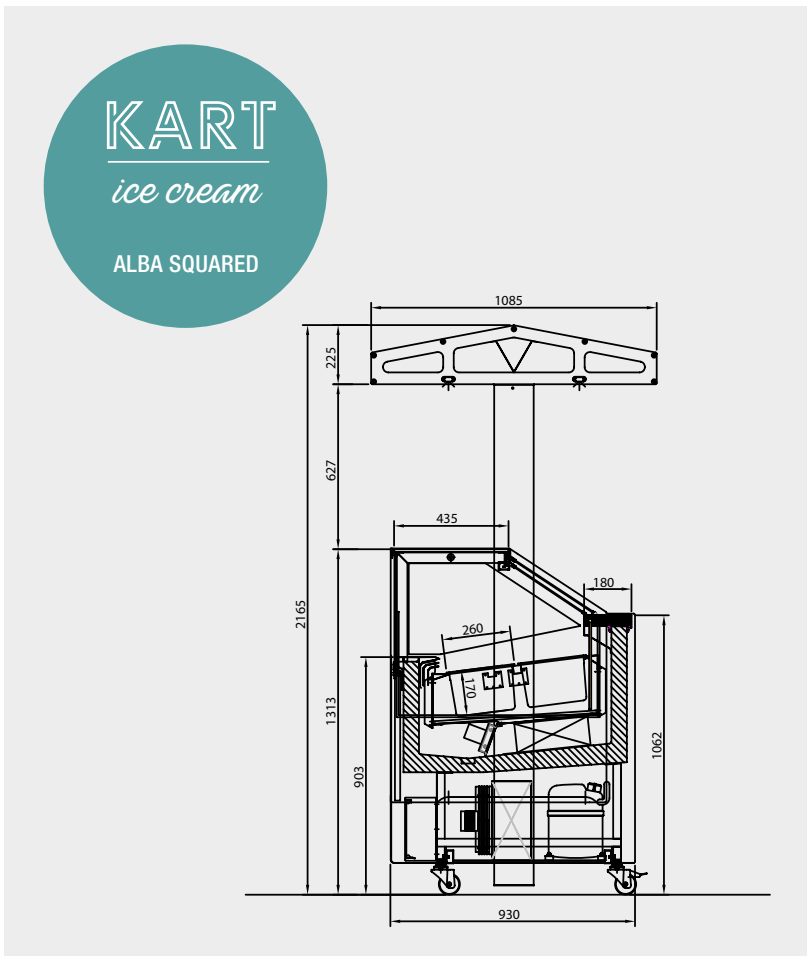
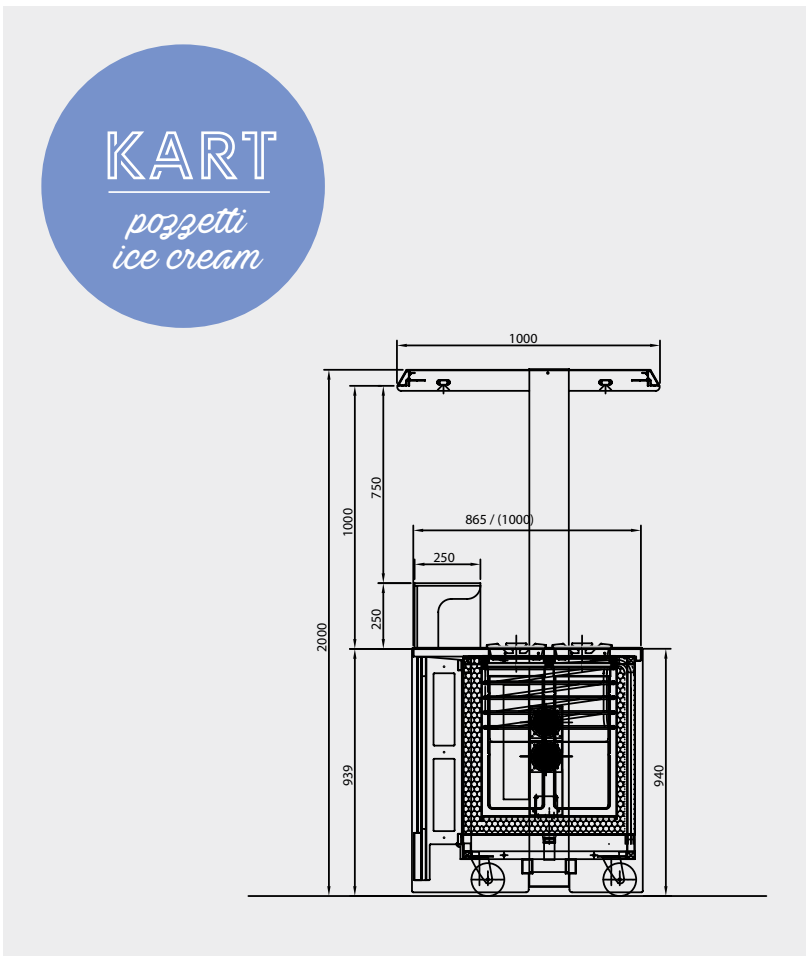
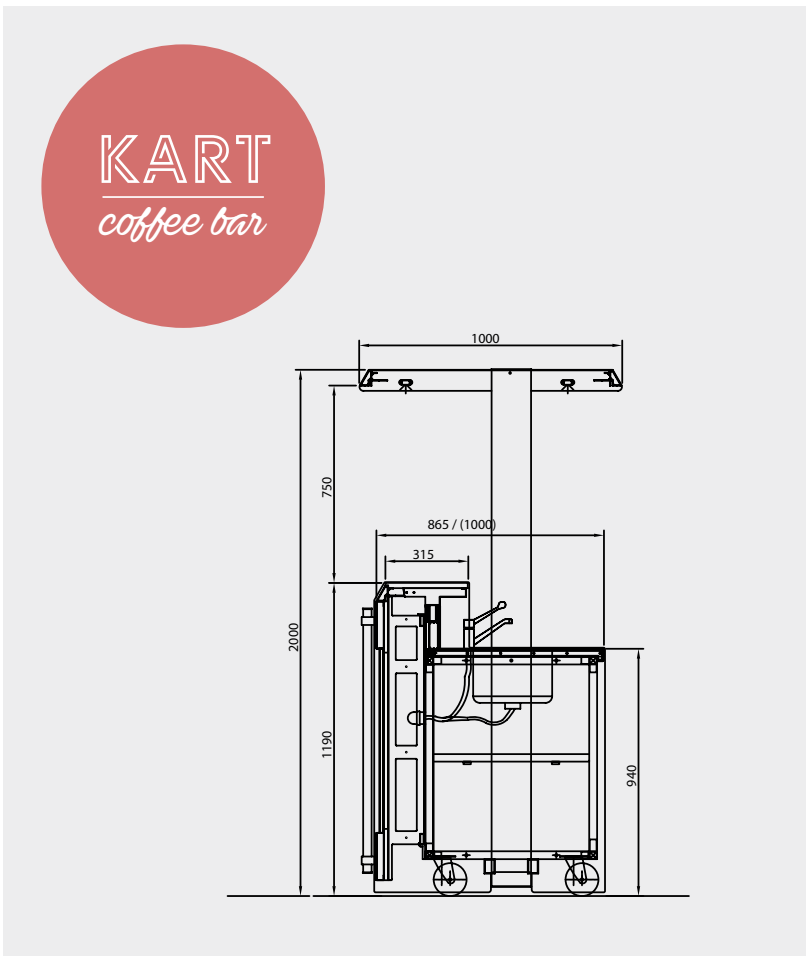
KART
ice cream

+

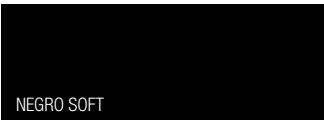
KART
coffee bar

SEGÚN EL MODELO O LAS NECESIDADES, KART PUEDE EQUIPARSE CON TECHO O CAPOTA: AMBAS VERSIONES PRESENTAN DOBLE PLAFÓN DE ILUMINACIÓN DE LED. EL FREGADERO Y EL GRIFO, SI ESTÁN PREVISTOS, SE CONECTAN A UNOS DEPÓSITOS DE AGUA LIMPIA Y DE AGUA SUCIA DE 20 L (10 L VERSIONES COCKTAIL).

KART / 29



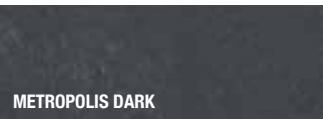
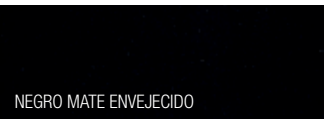
ESTRATIFICADOS BARRA (ESTÁNDAR)



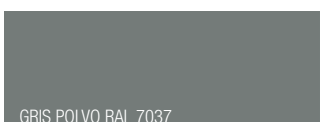
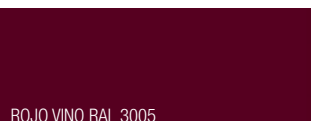
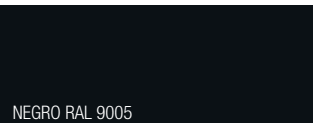
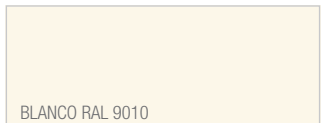
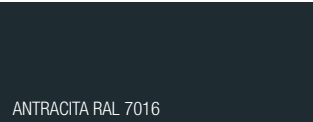
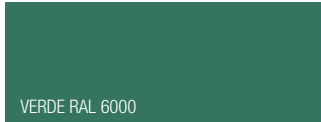
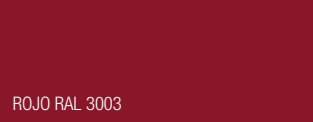
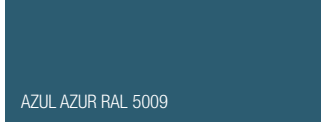
ESTRATIFICADO ALU-COMPACT BARRA (ESTÁNDAR)



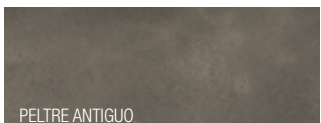
AGLOMERADOS/MÁRMOLES /CORIAN BARRA (OPCIONALES)



PANELES FRONTALES DE ACERO - COLORES ESTÁNDAR



PANELES FRONTALES EN ACERO - COLORES ESPECIALES (OPCIONALES*)
* SOLO PARA INTERIORES



La tensión de alimentación eléctrica para los servicios de iluminación y refrigeración, suministrada por la red o por un generador eléctrico, es de 220V o 380V según la composición solicitada. La fuerte estructura de soporte es de acero barnizado en polvo y está paletizada para permitir su desplazamiento mediante medios de elevación como transpaletas o carretillas elevadoras. Al término del uso, se recomienda guardar Kart en ambientes cerrados o cubrirlo con una lona impermeable.





Concepción producto
Team Frigomeccanica
Enzo Di Serafino
Luca Lallone
Alessio Scaramazza
Francesco Di Egidio

Dirección artística
Enzo Di Serafino
Federica Bastianoni

En colaboración con
Roberto Garbugli
Definición estética Container

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

Frigomeccanica declina cualquier responsabilidad que pueda derivar del uso impropio del producto ilustrado, en particular por lo que concierne la inobservancia de leyes, normas o reglamentos municipales en materia sanitaria y de uso del suelo público.
Las imágenes cumplen la mera función de representar el producto y no el uso del mismo, que puede estar sujeto a reglamentaciones, leyes y normativas locales.
Frigomeccanica recomienda consultar a las autoridades locales de seguridad pública y sanitaria antes de utilizar los productos ilustrados en espacios públicos y lugares al aire libre.




M A D E I N I T A L Y

FRIGOMECCANICA

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

Tel. +39 085 80793
Fax +39 085 8071464

www.frigomeccanica.com
info@frigomeccanica.com

