NEXT



Frigomeccanica

Frigomeccanica

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

Tel. +39 085 80793
info@frigomeccanica.com

frigomeccanica.com

an arneg company

NEXT

NEXT



Frigomeccanica

Frigomeccanica

an arneg company

Frigomeccanica, insieme ai marchi **Stiltek**, **Officine 900** e **Frimar**, è oggi parte del **Gruppo Arneg**. Con oltre 50 anni di storia, Frigomeccanica rappresenta un'eccellenza tutta italiana, sinonimo di qualità, affidabilità e innovazione nei mercati nazionali e internazionali.

La produzione spazia su un'ampia gamma di proposte: arredamenti per bar, vetrine per gelateria, pasticceria, gastronomia e alimentari, oltre a soluzioni dedicate alla panetteria e a pubblici esercizi di ogni tipo.

Il punto di forza dell'azienda risiede nella continua ricerca estetica e tecnologica: un connubio armonico tra design, funzionalità, esperienza e passione. Questi valori guidano ogni progetto, dando vita a soluzioni personalizzate e ad alto contenuto tecnico, sempre in linea con le tendenze del mercato e le esigenze dei professionisti del settore.

L'ingresso nel Gruppo Arneg ha permesso a Frigomeccanica di consolidare la propria visione strategica, valorizzando competenze condivise, sinergie operative e know-how industriale per rafforzare ulteriormente la propria presenza nel mondo.



EN

Frigomeccanica, together with the brands **Stiltek**, **Officine 900** and **Frimar**, is now part of the **Arneg Group**.
With over 50 years of history, Frigomeccanica represents an outstanding example of ltalian excellence, synonymous with quality, reliability and innovation in both domestic and international markets.
lts production covers a wide range of solutions: bar furnishings, showcases for ice cream parlours, pastry shops, delicatessens and food retailers, as well as dedicated solutions for bakeries and all kinds of foodservice establishments.
The company's strength lies in its ongoing aesthetic and technological research: a harmonious blend of design, functionality, experience and passion.
These values guide every project, resulting in tailor-made, high-tech solutions that are always in step with market trends and the needs of professionals in the field.
Joining the Arneg Group has allowed Frigomeccanica to consolidate its strategic vision, enhancing shared skills, operational synergies and industrial know-how to further strengthen its global presence.

FR

Frigomeccanica, avec les marques **Stiltek**, **Officine 900** et **Frimar**, fait désormais partie du **Groupe Arneg**.
Avec plus de 50 ans d'histoire, Frigomeccanica incarne une excellence italienne, synonyme de qualité, de fiabilité et d'innovation sur les marchés nationaux et internationaux.
Sa production couvre une large gamme de produits: aménagements pour bars, vitrines pour glaciers, pàtisseries, traiteurs et commerces alimentaires, ainsi que des solutions dédiées à la boulangerie et aux établissements publics de tout type.
La force de l'entreprise réside dans sa recherche continue sur le plan esthétique et technologique: une alliance harmonieuse de design, de fonctionnalité, d'expérience et de passion.
Ces valeurs guident chaque projet, donnant naissance à des solutions personnalisées et techniquement avancées, toujours en phase avec les tendances du marché et les exigences des professionnels du secteur.
L'entrée dans le Groupe Arneg a permis à Frigomeccanica de renforcer sa vision stratégique, en valorisant les compétences partagées, les synergies opérationnelles et le savoir-faire industriel pour consolider sa présence mondiale.

DE

Frigomeccanica gehört heute zusammen mit den Marken **Stiltek**, **Officine 900** und **Frimar** zur **Arneg Gruppe**.
Mit über 50 Jahren Geschichte steht Frigomeccanica für italienische Spitzenqualität und ist ein Synonym für Qualitat, Zuverlässigkeit und lnnovation auf nationalen und internationalen Märkten.
Das Produktionssortiment umfasst ein breites Angebot: Einrichtung für Bars, Vitrinen fur Eisdielen, Konditoreien, Feinkostläden und Lebensmittelgeschäfte sowie spezielle Lösungen fur Backereien und gastronomische Betriebe jeder Art. Die Stärke des Unternehmens liegt in der kontinuierlichen ästhetischen und technologischen Forschung - eine harmonische Verbindung von Design, Funktionalitat, Erfahrung und Leidenschaft.
Diese Werte prägen jedes Projekt und führen zu maßgeschneiderten, technisch anspruchsvollen Lösungen, die stets den Markttrends und den Anforderungen der Fachleute entsprechen. Der Beitritt zur Arneg Gruppe hat Frigomeccanica ermöglicht, seine strategische Vision zu festigen, gemeinsame Kompetenzen, operative Synergien und industrielles Know-how zu nutzen und so seine internationale Präsenz weiter zu stärken.

ES

Frigomeccanica, junto con las marcas **Stiltek**, **Officine 900** y **Frimar**, forma hoy parte del **Grupo Arneg**.
Con más de 50 años de historia, Frigomeccanica representa una excelencia totalmente italiana, sinónimo de calidad, fiabilidad e innovación en los mercados nacionales e internacionales.
Su producción abarca una amplia gama de propuestas: mobiliario para bares, vitrinas para heladerías, pastelerías, charcuterías y tiendas de alimentación, además de soluciones específicas para panaderías y establecimientos públicos de todo tipo.
La fuerza de la empresa reside en la continua investigación estética y tecnológica: una combinación armoniosa de diseño, funcionalidad, experiencia y pasión.
Estos valores guían cada proyecto, dando lugar a soluciones personalizadas con alto contenido técnico, siempre alineadas con las tendencias del mercado y las necesidades de los profesionales del sector.
La incorporación al Grupo Arneg ha permitido a Frigomeccanica consolidar su visión estratégica, valorando las competencias compartidas, las sinergias operativas y el know-how industrial para reforzar aún más su presencia a nivel mundial.

NEXT

FULL
REFRIGERATION

TOTAL

MINI

NEXT
FULL
REFRIGERATION

NEXT is a modular display case program designed with the future in mind: maximum impact in minimum space. Available in refrigerated, heated, or ambient options across various heights, NEXT combines high functionality with great aesthetic value.

NEXT est un programme de vitrines modulaires conçu en regardant vers l'avenir : un résultat maximal dans un espace minimal. Réfrigérée, chaude ou neutre et proposée en différentes hauteurs, NEXT allie une grande fonctionnalité à une haute valeur esthétique.

NEXT ist ein modular zusammenstellbares Vitrinenprogramm mit Blick in die Zukunft: maximale Wirkung auf minimalem Raum. Ob gekühlt, beheizt oder ungekühlt sowie in verschiedenen Höhen erhältlich – NEXT verbindet hohe Funktionalität mit einem edlen Design.

NEXT es un programa de vitrinas modulares diseñado pensando en el futuro: el máximo resultado en el mínimo espacio. Refrigerada, caliente o neutra y disponible en diferentes alturas, NEXT combina una gran funcionalidad con un alto valor estético.

H1200



NEXT È UN PROGRAMMA DI VETRINE, COMPONIBILI TRA LORO, CREATO GUARDANDO AL FUTURO: IL MASSIMO RISULTATO NEL MINIMO SPAZIO.REFRIGERATA, CALDA O NEUTRA E CON DIVERSE ALTEZZE, NEXT UNISCE UNA GRANDE FUNZIONALITÀ AD UN ALTO VALORE ESTETICO.

H1400



NEXT
MATERIALI
materials / materiaux / materialien / materiales

1 FRONTALE IN VETRO
Front panel in back painted glass
Façade en verre rétro-peint
Frontverglasung rückseite lackiert
Panel frontal de vidrio retro-pintado



Bianco
White
Blanc
Weiß
Blanco

---

2 **OPTIONAL**
COVER ANTERIORE e/o LATERALE
Front and/or side cover
Covers avant et/ou latéral
Cover vorne und/oder seitlich
Cubierta frontal y/o lateral



RAL a scelta
Choice of RAL colour
RAL au choix
RAL nach Wahl
RAL a elegir

---

3 FIANCO IN VETROCAMERA
Side panel in double glazed glass
Joue en double vitrage
Wände aus sicherheitsisolierglas
Lateral de doble acristalamiento



Bianco
White
Blanc
Weiß
Blanco

---

4 GRIGLIA DI AEREAZIONE
Ventilation grate
Grille d'aération
Belüftungsgitter
Rejilla de ventilación



Ossido BR6
Oxide BR6
Oxyde BR6
Oxid BR6
Óxido BR6



OPTIONAL
Laccato RAL (optional)
RAL lacquered finish (optional)
Laqué RAL (option)
Lackiert RAL (Optional)
Lacado RAL (opcional)



No griglia ma pannello (optional)
Instead of grate, panel (optional)
Panneau à la place de la grille (option)
Paneel statt Gitter (Optional)
No rejilla, sino panel (opcional)

* Disponibile solo su modelli con motore esterno
* Available only models with remote motor
* Uniquement disponible sur les modèles avec moteur externe
* Nur für Modelle mit externem Motor
* Disponible solo en modelos con motor externo



NEXT

FULL
REFRIGERATION

NEXT
FULL
REFRIGERATION





Costruita con pareti in vetro su 4 lati e con struttura portante in plexiglass trasparente, Next consente una visione del prodotto a 360° senza limiti nelle dimensioni poiché canalizzabile tra i vari moduli .

Built with glass panels on 4 sides and with a frame in transparent Plexiglas, Next provides a full view of the products no limit on size because the different modules can be connected to each other.

Réalisée avec des parois en verre sur 4 côtés et une structure porteuse en plexiglas transparent, Next assure une visibilité à 360° du produit, sans restrictions dimensionnelles grâce à l'adaptabilité des différents modules.

Dank der Rundumverglasung und der transparentem Plexiglasstruktur können die ausgestellten Produkte von allen Seiten und auch von oben gut gesehen werden. Bei Bedarf lassen sich auch mehrere Vitrinenmodule ohne störende Trennwände zu einer durchgehenden Kühlgalerie zusammenbauen.

Construida con paredes de vidrio en los cuatro lados y una estructura portante de plexiglás transparente, Next permite una visión del producto a 360° sin límites de tamaño, ya que es canalizable entre los distintos módulos.

VISIONE TOTALE E COMPONIBILITÀ
TOTAL VISION AND MODULARITY
VISIBILITE TOTALE ET MODULARITE
TOTALER ÜBERBLICK UND MODULARE BAUWEISE
VISIBILIDAD TOTAL Y MODULARIDAD

NEXT

FULL
REFRIGERATION



Integrated LEDs create optimal, diffused lighting on products, while its transparency makes Next a perfect module for creating endless configurations tailored to your venue's display needs.

Les LED intégrées créent un éclairage diffus et optimal sur les produits, tandis que la transparence fait de Next un module parfait pour créer d'infinies compositions adaptées aux exigences d'exposition de votre espace.

Die integrierten LEDs erzeugen eine optimale, diffuse Beleuchtung der Produkte; die Transparenz macht Next zu einem perfekten Modul, um unendliche Zusammenstellungen zu schaffen, die genau auf die Präsentationsanforderungen Ihres Lokals abgestimmt sind.

Los LED integrados crean una iluminación difusa y óptima sobre los productos, mientras que la transparencia convierte a Next en un módulo perfecto para crear infinitas composiciones adaptadas a las necesidades de exposición de tu local.

I LED INTEGRATI CREANO UN'ILLUMINAZIONE DIFFUSA E OTTIMALE SUI PRODOTTI, LA TRASPARENZA RENDE NEXT UN MODULO PERFETTO PER CREARE INFINITE COMPOSIZIONI ADATTE ALLE ESIGENZE ESPOSITIVE DELLO SPAZIO DEL TUO LOCALE.





NEXT
FULL
REFRIGERATION



H1200

NEXT

FULL
REFRIGERATION

SPAZIO E TRASPARENZA

SPACE AND TRANSPARENCY
ESPACE ET TRANSPARENCE
PLATZ UND TRANSPARENZ
ESPACIO Y TRANSPARENCIA



Il particolare piano superiore è realizzato in vetro curvato e temprato. Lo spazio interno viene utilizzato completamente grazie alle ampie mensole in vetro refrigerate. Illuminazione a led sulle mensole e sui montanti .

The special upper surface is in curved, tempered glass. The internal space can be used completely thanks to spacious, refrigerated glass shelves.
Led lighting on shelves and uprights.

Le plan supérieur est réalisé en verre cintré et trempé. L'espace intérieur est entièrement exploité, grâce aux larges consoles réfrigérées en verre.
Eclairage par LED sur les consoles et les montants.

Die funktional und optisch perfekt gestaltete Abdeckung mit abgerundeter Kante und Frontblende ist aus getempertem und geformtem Glas. Der Innenraum kann dank der großen, gekühlten Ablagen aus Glas auf mehreren Etagen optimal genutzt werden. LED-Beleuchtung auf den Einlegeböden und den Stützen.

El plano superior está fabricado en vidrio curvo y templado. El espacio interior se aprovecha al máximo gracias a las amplias estanterías de vidrio refrigeradas. Iluminación LED en los estantes y montantes.

NEXT
FULL
REFRIGERATION







L'impianto refrigerante è studiato secondo l'opzione di prodotto da esporre, con distribuzione uniforme del freddo su tutti i piani e la giusta umidità di conservazione.

The refrigeration system has been designed based on products to be displayed providing uniform refrigeration distribution over all the shelves and the correct conservation humidity.

Le système de réfrigération est étudié en fonction du produit à exposer, avec une répartition homogène du froid et une humidité de conservation correcte à tous les niveaux.

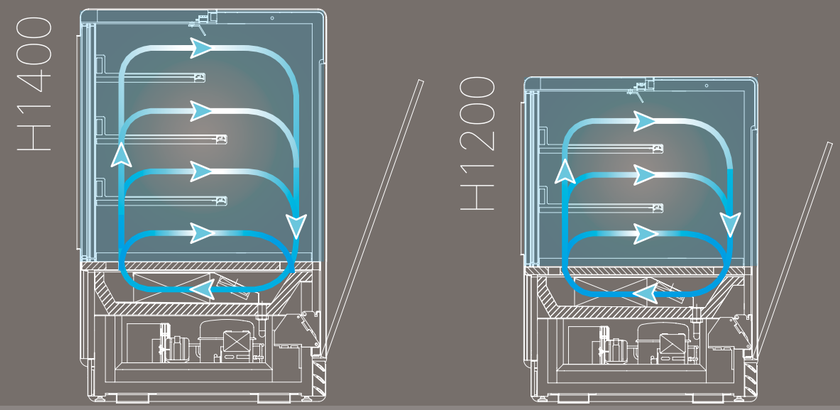
Die Kühltechnik gewährleistet dank der gleichmäßigen Kälteverteilung über alle Etagen und der richtigen Luftfeuchtigkeit eine optimale Aufbewahrung der ausgestellten Produkte.

El sistema de refrigeración está diseñado según el tipo de producto a exponer, garantizando una distribución uniforme del frío en todos los niveles y la humedad adecuada para su conservación.



NEXT
FULL
REFRIGERATION

REFRIGERAZIONE OTTIMALE
OPTIMAL REFRIGERATION
REFRIGERATION OPTIMALE
OPTIMALE KÜHLUNG
REFRIGERACIÓN ÓPTIMA





NEXT

FULL

REFRIGERATION

APERTURA AUTOMATICA

AUTOMATIC OPENING
OUVERTURE AUTOMATIQUE
AUTOMATISCHE ÖFFNUNG

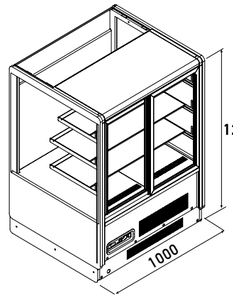
L'apertura del vetro anteriore è ad azionamento elettrico mediante pulsante.

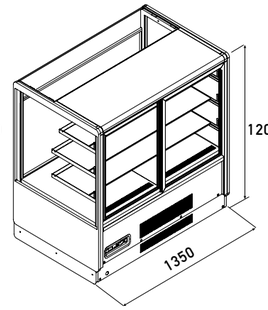
The front glass panel is opened electrically by pushing a button.

L'ouverture de la vitre avant est du type à commande électrique, à l'aide d'un bouton-poussoir.

Die Frontverglasung lässt sich per Knopfdruck elektrisch öffnen.

La apertura del cristal frontal es de accionamiento eléctrico mediante pulsador.





DATI TECNICI TECHNICAL DATA	U.C (HP)	POTENZA FRIG. (WATT)	POTENZA ASS. (WATT)	GAS
L 1000 H 1200	1/2	863 (-10°C)	681	R290
L 1000 H 1400	1/2	863 (-10°C)	681	R290
L 1350 H 1200	1/2M	1076 (-10°C)	876	R290
L 1350 H 1400	1/2M	1076 (-10°C)	876	R290

TUTTO SOTTO CONTROLLO

EVERYTHING UNDER CONTROL
MAITRISE TOTALE
ALLES UNTER KONTROLLE
TODO BAJO CONTROL

La centrale de commande numérique gère toutes les fonctions de la vitrine, y compris l'ouverture de la vitre avant.

La centralina comandi digitale gestisce tutte le funzioni della vetrina compresa l'apertura del vetro frontale.

The digital command control unit manages all the showcase functions, including the opening of the front glass panel.

Auf der praktischen Bedienblende mit Digitalanzeige können alle Vitrinenfunktionen einschließlich der Öffnung der Frontverglasung gesteuert werden.

La centralita de control digital gestiona todas las funciones de la vitrina, incluida la apertura del cristal frontal.



NEXT "FULL" REFRIGERATA

Vetrina canalizzabile refrigerata ventilata su tutti i piani.
Basamento in tubolare di acciaio verniciato a polveri epossidiche, piedini regolabili e predisposizione per ruote. Montanti posteriori in alluminio montanti anteriori in plexiglass illuminati a led; frontale in vetrocamera apribile elettricamente. Chiusura posteriore con antine scorrevoli in vetrocamera. Illuminazione a led sul tetto e sulle mensole (n.3 mensole su H140cm. e n.2 mensole su H120cm.) L'impianto frigorifero, montato su guide e quindi di facile estrazione per la manutenzione, è a tubo capillare, con unità condensatrice ermetica, sbrinamento automatico con termostato elettronico. Temperatura di esercizio 0°/+5° C. Classe climatica 3 (25°C -60% U.R.)

NEXT "FULL" REFRIGERATED

Ductable refrigerated display case with ventilated cooling on all shelves.
Tubular steel base with epoxy powder coating, adjustable feet, and pre-drilled holes for castors. Aluminum rear uprights and LED-lit plexiglass front uprights; insulated double-glazed front glass with electrical opening system. Rear closure with sliding insulated double-glazed doors. LED lighting on top and shelves (3 shelves for H140 cm and 2 shelves for H120 cm). The refrigeration system, mounted on runners for easy extraction and maintenance, features capillary tube, an hermetic condensing unit, and automatic defrosting controlled by an electronic thermostat. Operating temperature 0°/+5° C. Climate class 3 (25°C - 60% R.H.).

NEXT "FULL" RÉFRIGÉRÉE

Vitrine canalisable réfrigérée ventilée sur tous les niveaux.
Piètement en tube d'acier peint avec des poudres époxy, pieds réglables et prédisposition pour roulettes. Montants arrière en aluminium et montants avant en plexiglas avec éclairage LED ; façade en double vitrage avec ouverture électrique. Fermeture arrière par portes coulissantes en double vitrage. Éclairage LED sur le dessus et sur les étagères (3 étagères pour H140 cm et 2 étagères pour H120 cm). Le système frigorifique, monté sur glissières et donc facilement extractible pour la maintenance, est à tube capillaire avec groupe condensateur hermétique et dégivrage automatique géré par un thermostat électronique. Température de fonctionnement 0°/+5° C. Classe climatique 3 (25°C - 60% H.R.).

NEXT "FULL" GEKÜHLT

Kanalisierbare Kühlauslage mit Umluftkühlung auf allen Etagen.
Untergestell aus stahlrohrverstärktem Rahmen mit Epoxidpulverbeschichtung, verstellbaren Füßen und Vorrüstung für Rollen. Hintere Pfosten aus Aluminium, vordere Pfosten aus Plexiglas mit LED-Beleuchtung; Frontscheibe aus Isolierglas elektrisch öffnend. Rückseitiger Abschluss durch Isolierglas-Schiebetüren. LED-Beleuchtung an der Decke und auf den Zwischenböden (3 Zwischenböden bei H140 cm und 2 Zwischenböden bei H120 cm). Die auf Gleitschienen montierte und daher für Wartungsarbeiten leicht herausziehbare Kälteanlage verfügt über Kapillarrohr, hermetischen Verflüssigungssatz sowie automatische Abtauung mit elektronischem Thermostat. Betriebstemperatur 0°/+5° C. Klimaklasse 3 (25°C - 60% r.F.).

NEXT "FULL" REFRIGERADA

Vitrina canalizable refrigerada ventilada en todos los niveles.
Base de acero tubular pintado con polvos epoxi, patas regulables y predisposición para ruedas. Montantes traseros de aluminio y montantes delanteros de plexiglás iluminados por LED; frontal de doble acristalamiento con apertura eléctrica. Cierre trasero con puertas correderas de doble acristalamiento. Iluminación LED en el techo y en los estantes (3 estantes para H140 cm y 2 estantes para H120 cm). El sistema frigorífico, montado sobre guías y por lo tanto de fácil extracción para el mantenimiento, es de tubo capilar, con unidad condensadora hermética y desescarche automático con termostato electrónico. Temperatura de funcionamiento 0°/+5° C. Clase climática 3 (25°C - 60% H.R.).

NEXT "FULL" PRALINERIA

Classe climatica 4 (30°C - 55% U.R.).Temperatura di esercizio +14°/+16° C. Umidità relativa 55% -60%. I fianchi laterali in vetrocamera devono essere aggiunti. In caso di canalizzazione di più vetrine, i fianchi vengono aggiunti soltanto all'inizio ed alla fine della composizione.

NEXT "FULL": CHOCOLATE SHOWCASE

Climate Class 4 (30° - 55% R.H.). Working Temperature +14°/+16° C. Relative Humidity 55% -60% Double glazed glass side panels must be added. If several display cases are connected, the side panels are only added at the extremities of the compositions.

NEXT "FULL" VITRINE A PRALINES

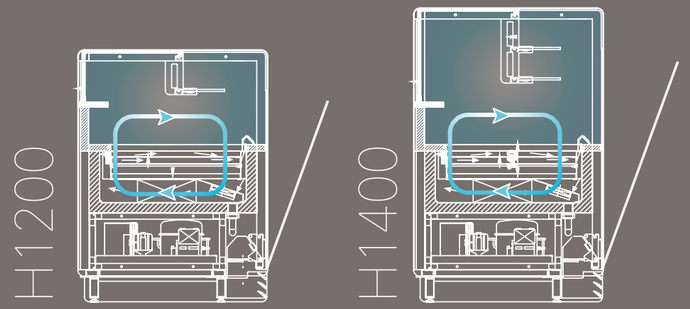
Classe climatique 4 (30° C - 55% H.R.).Température de fonctionnement +14°/+16° C. Humidité relative 55% -60%. Les joues à double vitrage doivent être ajoutées. En cas de canalisation de plusieurs vitrines, les joues ne sont ajoutées qu'au début et à la fin de la composition.

NEXT "FULL" VITRINE PRALINEN

Klimaklasse 4 (30°C - 55% RH) Betriebstemperatur +14°/+16° C.
Relative Luftfeuchtigkeit 55% -60%. Die Seitenwände mit Isolierverglasung müssen bei der Bestellung noch hinzugefügt werden. Bei einer Kanalisierung mehrerer Vitrinen sind lediglich zwei Außenwände an den beiden Enden der Kombination erforderlich.

NEXT "FULL" BOMBONDERÍA

Clase climática 4 (30°C - 55% H.R.). Temperatura de funcionamiento +14°/+16° C. Humedad relativa 55% - 60%.
Los costados laterales de doble acristalamiento deben añadirse. En caso de canalización de varias vitrinas, los costados se añaden únicamente al principio y al final de la composición.



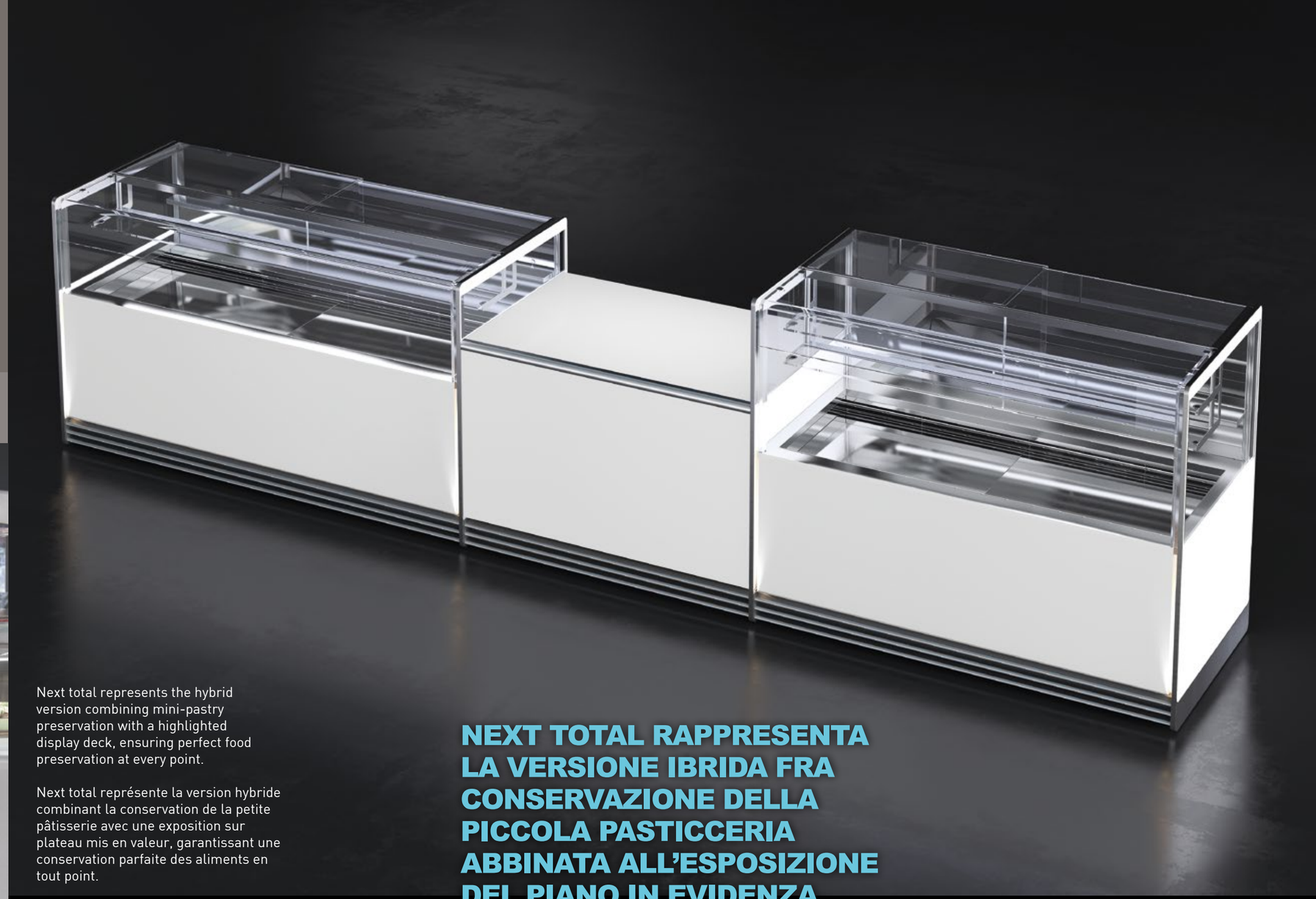


Next total represents the hybrid version combining mini-pastry preservation with a highlighted display deck, ensuring perfect food preservation at every point.

Next total représente la version hybride combinant la conservation de la petite pâtisserie avec une exposition sur plateau mis en valeur, garantissant une conservation parfaite des aliments en tout point.

Next total stellt die hybridversion dar, die die aufbewahrung von feingebäck mit einer hervorgehobenen präsentationsfläche kombiniert und an jedem punkt die perfekte konservierung der lebensmittel garantiert.

Next total representa la versión híbrida que combina la conservación de la repostería pequeña con la exposición en plano destacado, garantizando en cada punto la perfecta conservación de los alimentos.



NEXT TOTAL RAPPRESENTA LA VERSIONE IBRIDA FRA CONSERVAZIONE DELLA PICCOLA PASTICCERIA ABBINATA ALL'ESPOSIZIONE DEL PIANO IN EVIDENZA, GARANTENDO IN OGNI PUNTO LA PERFETTA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.

NEXT TOTAL

Il design panoramico in vetro trasparente a 360°, unito a un'illuminazione a LED pulita e uniforme, valorizza i colori e i dettagli di mignon, monoporzioni e torte, catturando subito lo sguardo del cliente.

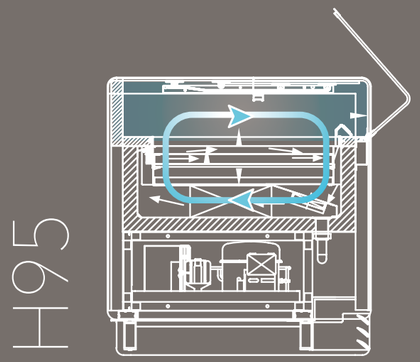
The 360° transparent glass panoramic design, combined with clean, uniform LED lighting, highlights the colors and details of pastries, single-serve desserts, and cakes, instantly capturing customer attention.

Son design panoramique en verre transparent à 360°, associé à un éclairage LED net et uniforme, sublime les couleurs et les détails des mignardises, entremets et gâteaux, attirant immédiatement le regard du client.

Das Rundum-Panorama-Design aus transparentem Glas sorgt zusammen mit der gleichmäßigen LED-Beleuchtung dafür, dass Farben und Details von Gebäck, Einzelportionen und Torten perfekt zur Geltung kommen und die Blicke der Kunden auf sich ziehen.

Su diseño panorámico en cristal transparente de 360°, junto con una iluminación LED limpia y uniforme, resalta los colores y detalles de los pasteles, monoporciones y tartas, captando de inmediato la atención del cliente.

IMPATTO ESPOSITIVO NEL MINIMO SPAZIO



NEXT MINI





Le sue dimensioni estremamente contenute permettono di inserirla facilmente in qualsiasi layout espositivo, ottimizzando anche i locali con metratura limitata.

Its extremely compact dimensions allow it to easily fit into any display layout, optimizing even space-constrained venues.

Ses dimensions extrêmement réduites permettent de l'intégrer facilement dans n'importe quel agencement, optimisant ainsi les locaux à la superficie limitée.

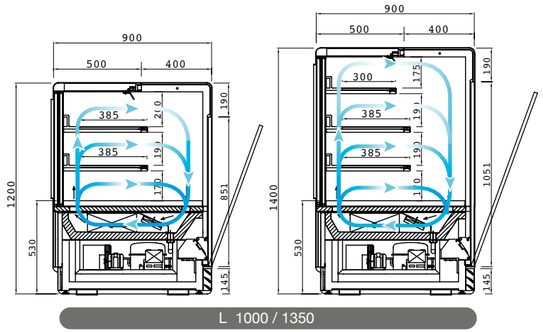
Dank ihrer extrem kompakten Abmessungen lässt sie sich mühelos in jedes Präsentationskonzept integrieren und nutzt auch Räumlichkeiten mit begrenzter Fläche optimal aus.

Sus dimensiones extremadamente reducidas permiten integrarla fácilmente en cualquier distribución comercial, optimizando incluso los locales con espacio limitado.



NEXT

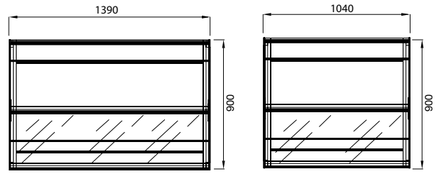
NEXT FULL



L 1000 / 1350

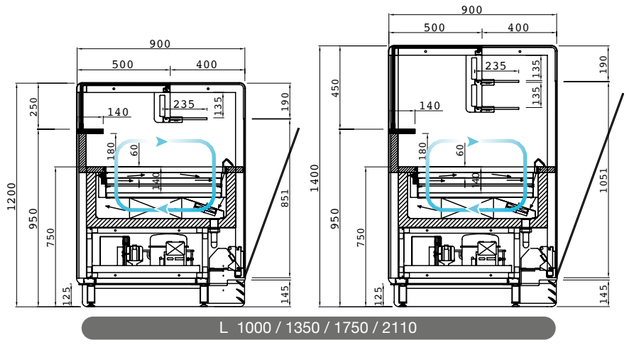
REFRIGERATA VENTILATA
Vetrina fredda canalizzabile ventilata su tutti i piani. Basamento in tubolare di alluminio, piedini regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass illuminati a led; frontale in vetro, apribile elettricamente, chiusura posteriore con scorrevoli. Impianto frigorifero a valvola, ventilato, con unità condensatrice ermetica, sbrinamento automatico regolato con termostato elettronico. Illuminazione a led sul tetto e sulle mensole (n. 3 mensole su H140 cm e n.2 su H120cm).
Classe 3 (25° C temperatura ambiente -60% umidità relativa).
Classe di temperatura 3 (M2= -1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

REFRIGERATED - VENTILATED
Refrigerated showcase on all floors suitable for in-line installation.
Tubular aluminium base, adjustable feet.Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; glass front with electric opening, sliding rear doors. Valve-type forcedair refrigeration system with hermetic condenser unit, automatic defrosting controlled by electronic thermostat. LED lighting on top and on shelves.
(3 shelves on H140cm. and 2 shelf on H120cm.)
Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity).
Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.



1390 1040

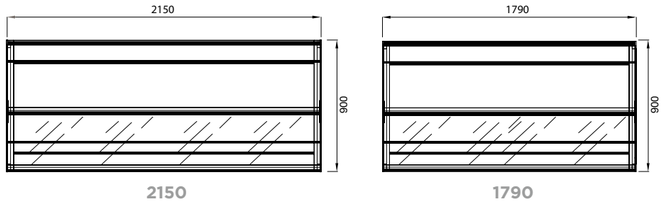
NEXT TOTAL



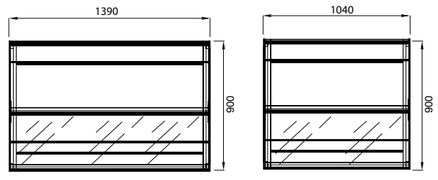
L 1000 / 1350 / 1750 / 2110

REFRIGERATA VENTILATA
Vetrina fredda ventilata canalizzabile.
Basamento in tubolare di alluminio, piedini regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass illuminati a led; frontale in vetro, apribile elettricamente, chiusura posteriore con scorrevoli. Impianto frigorifero a valvola, ventilato, con unità condensatrice ermetica, sbrinamento automatico regolato con termostato elettronico. Illuminazione a led sul tetto e sulle mensole (n. 2 mensole su H140 cm e n.1 su H120cm).
Classe 3 (25° C temperatura ambiente -60% umidità relativa).
Classe di temperatura 3 (M2= -1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

REFRIGERATED - VENTILATED
Refrigerated showcase suitable for in-line installation.
Tubular aluminium base, adjustable feet.Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; glass front with electric opening, sliding rear doors. Valve-type forcedair refrigeration system with hermetic condenser unit, automatic defrosting controlled by electronic thermostat. LED lighting on top and on shelves.
(2 shelves on H140cm. and 1 shelf on H120cm.)
Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity).
Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.

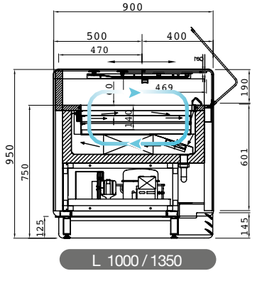


2150 1790



1390 1040

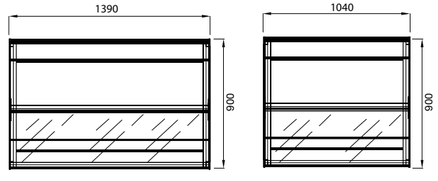
NEXT MINI



L 1000 / 1350

REFRIGERATA VENTILATA
Vetrina fredda ventilata canalizzabile .
Basamento in tubolare di alluminio, piedini regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass illuminati a led; frontale in vetro, apertura superiore con vetro scorrevole . Impianto frigorifero a valvola, ventilato, con unità condensatrice ermetica, sbrinamento automatico regolato con termostato elettronico. Illuminazione a led sul tetto.
Classe 3 (25° C temperatura ambiente -60% umidità relativa).
Classe di temperatura 3 (M2= -1°C/+7°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

REFRIGERATED - VENTILATED
Refrigerated showcase suitable for in-line installation.
Tubular aluminium base, adjustable feet.Rear uprights in aluminium, front uprights in Plexiglas with integral LED lighting; glass front, upper opening with sliding glass. Valve-type forcedair refrigeration system with hermetic condenser unit, automatic defrosting controlled by electronic thermostat. LED lighting on top .
Class 3 (25°C ambient temperature -60% relative humidity).
Temperature class 3 (M2= - 1°C/+7°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2:2016 standard.



1390 1040

ENERGY EFFICIENCY INDEX

A
B
C
D
E
F

I PRODOTTI FRIGOMECCANICA RISPETTANO LE NORMATIVE ECO-DESIGN ED ECO-LABELLING E SONO DOTATI, NELLA MAGGIOR PARTE DEI MODELLI, DELL'APPOSITA ETICHETTA CHE NE DEFINISCE LA CLASSE DI EFFICIENZA ENERGETICA EEI (ENERGY EFFICIENCY INDEX).

FRIGOMECCANICA PRODUCTS COMPLY WITH ECO-DESIGN AND ECO-LABELLING REGULATIONS AND, FOR MOST MODELS, ARE EQUIPPED WITH A SPECIFIC LABEL DEFINING THEIR ENERGY EFFICIENCY CLASS EEI (ENERGY EFFICIENCY INDEX).

LES PRODUITS FRIGOMECCANICA SONT CONFORMES AUX RÉGLEMENTATIONS SUR L'ÉCO-CONCEPTION ET L'ÉTIQUETAGE ÉCOLOGIQUE ET SONT ÉQUIPÉS, POUR LA PLUPART DES MODÈLES, DE L'ÉTIQUETTE APPROPRIÉE DÉFINISSANT LEUR CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE IEE (INDICE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE).

DIE PRODUKTE VON FRIGOMECCANICA ENTSPRECHEN DEN ÖKODESIGN- UND ENERGIEVERBRAUCHSKENNZEICHNUNGS-VORSCHRIFTEN UND SIND BEI DEN MEISTEN MODELLEN MIT DEM ENTSPRECHENDEN ETIKETT AUSGESTATTET, DAS IHRE ENERGIEEFFIZIENZKLASSE EEI (ENERGY EFFICIENCY INDEX) ANGIBT.

LOS PRODUCTOS FRIGOMECCANICA CUMPLEN CON LAS NORMATIVAS DE DISEÑO ECOLÓGICO Y ETIQUETADO ECOLÓGICO Y ESTÁN EQUIPADOS, EN LA MAYORÍA DE LOS MODELOS, CON LA ETIQUETA CORRESPONDIENTE QUE DEFINE SU CLASE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA EEI (ÍNDICE DE EFICIENCIA ENERGÉTICA).

IOT FRIGOCONNECT®



TUTTI I PRODOTTI FRIGOMECCANICA, POSSONO ESSERE DOTATI DEL SISTEMA SMART 4.0 "FRIGOCONNECT": UN'APP PER LA GESTIONE REMOTA DEL BANCO IN RETE: MESSAGGERIA "PUSH", INVIO DEI DATI DI FUNZIONAMENTO IN CLOUD, CONTROLLO DELLE TEMPERATURE CRITICHE (HACCP), PER OTTIMIZZARE LA CONSERVAZIONE E LA QUALITÀ DEI PRODOTTI.

ALL FRIGOMECCANICA PRODUCTS CAN BE EQUIPPED WITH THE SMART 4.0 "FRIGOCONNECT" SYSTEM: AN APP FOR REMOTE NETWORK MANAGEMENT OF THE COUNTER, FEATURING PUSH NOTIFICATIONS, CLOUD DATA TRANSMISSION, AND CRITICAL TEMPERATURE CONTROL (HACCP) TO OPTIMIZE PRODUCT PRESERVATION AND QUALITY.

TOUS LES PRODUITS FRIGOMECCANICA PEUVENT ÊTRE ÉQUIPÉS DU SYSTÈME SMART 4.0 « FRIGOCONNECT » : UNE APPLICATION POUR LA GESTION À DISTANCE DU COMPTOIR EN RÉSEAU, OFFRANT UN SERVICE DE MESSAGERIE « PUSH », L'ENVOI DES DONNÉES DE FONCTIONNEMENT DANS LE CLOUD ET LE CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES CRITIQUES (HACCP) AFIN D'OPTIMISER LA CONSERVATION ET LA QUALITÉ DES PRODUITS.

ALLE PRODUKTE VON FRIGOMECCANICA KÖNNEN MIT DEM SMART 4.0-SYSTEM „FRIGOCONNECT" AUSGESTATTET WERDEN: EINER APP ZUR FERNVERWALTUNG DER KÜHLTHEKE IM NETZWERK MIT PUSH-BENACHRICHTIGUNGEN, ÜBERTRAGUNG DER BETRIEBSDATEN IN DIE CLOUD UND KONTROLLE KRITISCHER TEMPERATUREN (HACCP), UM DIE KONSERVIERUNG UND QUALITÄT DER PRODUKTE ZU OPTIMIEREN.

TODOS LOS PRODUCTOS FRIGOMECCANICA PUEDEN ESTAR EQUIPADOS CON EL SISTEMA SMART 4.0 "FRIGOCONNECT": UNA APLICACIÓN PARA LA GESTIÓN REMOTA DEL MOSTRADOR EN RED, CON MENSAJERÍA "PUSH", ENVÍO DE DATOS DE FUNCIONAMIENTO A LA NUBE Y CONTROL DE LAS TEMPERATURAS CRÍTICAS (HACCP) PARA OPTIMIZAR LA CONSERVACIÓN Y LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS.



NEXT
ICE-CREAM AND CHOCOLATE

LE SUE DIMENSIONI CONTENUTE PERMETTONO DI INSERIRLA FACILMENTE IN QUALSIASI LAYOUT ESPOSITIVO, OTTIMIZZANDO ANCHE I PICCOLI LOCALI.

NEXT
ICE-CREAM







Its compact dimensions allow it to fit easily into any display layout, optimizing space even in small venues.

Ses dimensions compactes lui permettent de s'intégrer facilement dans n'importe quel agencement d'exposition, en optimisant l'espace même dans les petits établissements.

Ihre kompakten abmessungen ermöglichen eine einfache integration in jedes präsentations-layout und optimieren den platz auch in kleinen lokalen.

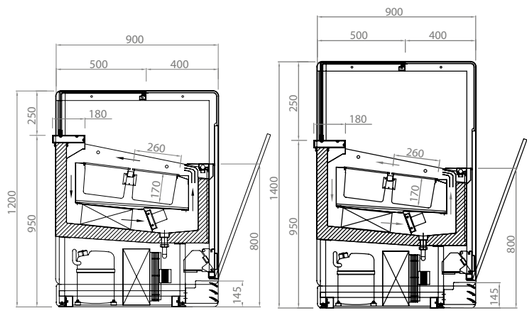
Sus dimensiones compactas permiten integrarla fácilmente en cualquier configuración de exposición, optimizando el espacio incluso en locales pequeños.



GELATERIA

ICE-CREAM
CREMES GLACEES
EISDIELE
HELADERÍA

NEXT

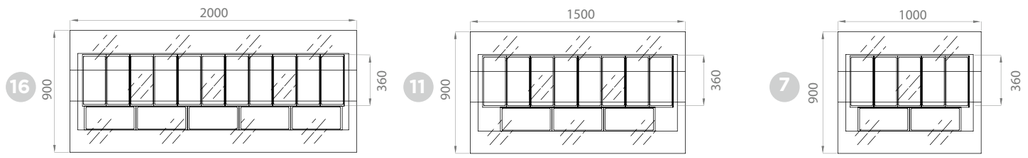


L 100 / 125 / 150 / 200

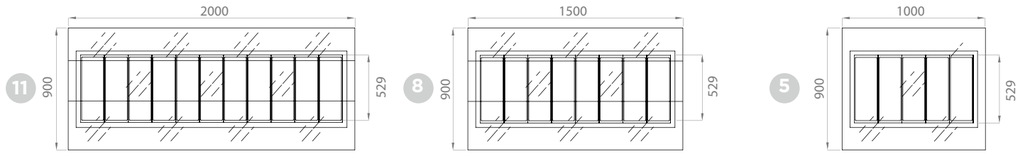
Vetrina gelato canalizzabile solo con altre vetrine gelato Next. Basamento in tubolare di acciaio verniciato a polveri epossidiche, piedini regolabili. Montanti posteriori in alluminio, montanti anteriori in plexiglass, illuminati a led, frontale in vetro camera, apribile elettricamente. Illuminazione a LED, chiusura posteriore con scorrevoli. Impianto di refrigerazione a tubo capillare con unica mandata di aria. Unità condensatrice ermetica incorporata (esterna a richiesta), centralina elettronica di comando, sbrinamento ad inversione di ciclo.La NEXT gelato accoglie vaschette su doppia fila da cm 26x15,6.
Classe 4 (30°C temperatura ambiente 55% umidità relativa).
Classe di temperatura 4 (G1= -10°C/ -14°C), nel rispetto della norma UNI EN ISO 23953-2:2016.

Canalizable ice cream display cabinet only with other Next ice cream display cabinets. Base in tubular steel with epoxy powder paint fi nish, adjustable feet. Aluminum rear uprights, Plexiglas front uprights, LED lighting, double glazed front panel, electric opening mechanism. LED lighting, sliding back closure. Fan-assisted single air inlet refrigeration system. Built-in hermetic condenser unit (external unit on request), electronic control unit, reverse cycle defrosting. The NEXT ice cream unit takes a double row of 26x15.6 cm tubs.
Class 4 (30°C ambient temperature 55% relative humidity).
Temperature class 4 (G1= -10°C/ -14°C), in compliance with the UNI EN ISO 23953-2: 2016 standard.

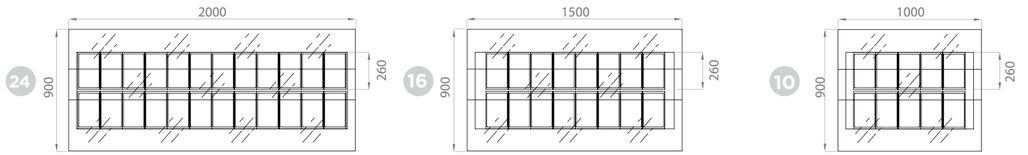
NEXT VASCHETTE > TUBS - lt.5 mm 360 x 165



NEXT VASCHETTE > TUBS - lt.4 mm 529 x 161



NEXT VASCHETTE > TUBS - lt.4,7 mm 260 x 156



3094110
CONFORMS TO UL STD 471, NSF STD 7
CERTIFIED TO CAN/CSA C22.2 STD No.120

Frigomeccanica si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo catalogo in qualunque momento senza l'obbligo di preavviso.

Frigomeccanica reserves the right to make changes to the products shown in this catalogue at any time without notice.

Frigomeccanica se réserve le droit d'apporter à tout moment des modifications aux produits illustrés dans cette brochure, sans aucune obligation de préavis.

Frigomeccanica behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung Änderungen an den in diesem Katalog gezeigten Produkten vorzunehmen.

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

Tel. +39 085 80793
info@frigomeccanica.com

frigomeccanica.com

an arneg company