

**friulinox**  
the refrigeration company

**Armadi Refrigerati Star  
Refrigerated Cabinets Star  
Kühlschränke Star**

**CATERING**



CATERING





## Armadi Refrigerati Friulinox... l'evoluzione continua Friulinox Refrigerated Cabinets... the timeless cold Kühlschränke Friulinox... die zeitlose Kälte

**I** Friulinox guarda avanti e realizza prodotti che fanno sognare. In un mondo sempre più omogeneo, i nuovi armadi refrigerati Serie STAR rappresentano una rara virtù. L'avanzata ricerca nel nuovo controllo si coniuga alla cura dei dettagli, all'affidabilità degli impianti, al design ed alla sicurezza, nella tradizione Friulinox.

**UK** Friulinox looks forward and develops dream products. In an homogeneous world, the new STAR Series refrigerated cabinets represent a rare model of virtue. The advanced new control conjugates the care of details, to the reliability of the systems, to the design and safety, in the Friulinox tradition.

**D** Friulinox blickt in die Zukunft und stellt traumhafte Produkte her. In einer immer gleichartigeren Welt stellen die neuen Kühlschränke der Serie STAR eine rare Tugend dar. Die fortschrittliche, neue Steuerung entspricht gemeinsam mit der Sorgfalt für die Details, der Zuverlässigkeit der Anlagen, dem Design und der Sicherheit ganz der Tradition von Friulinox.

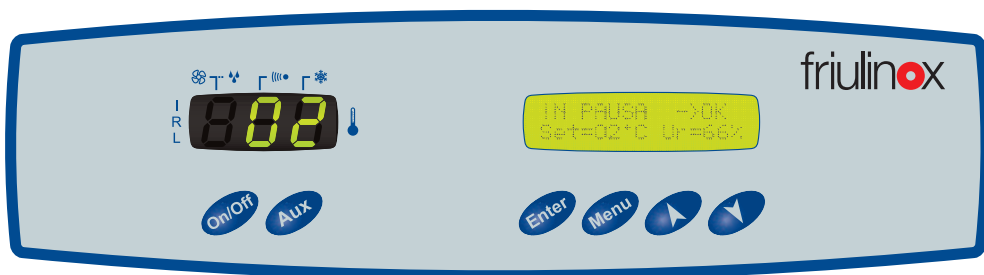


CATERING

# Star



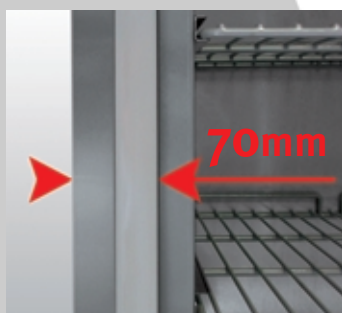
# Star



**I** I nuovi armadi refrigerati Serie STAR sintetizzano la tradizione delle migliori soluzioni Friulinox e la tecnologia del nuovo controllo integrato con una scelta di menù personalizzati - in cinque lingue - ad uso del professionista più esigente. Il controllo Friulinox STAR è dotato di serie del dispositivo HACCP per la registrazione degli allarmi di temperatura, con "buzzer" e della finestra all'infrarosso, per l'uso di rice-trasmittitore dedicato. L'esclusivo controllo brevettato del grado d'umidità interno, selezionabile in percentuale dal 60 % al 90 %, 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 sbrinamento intelligente, adeguata alle reali condizioni d'uso, e lo spessore d'isolamento da 70 mm. consentono un risparmio considerevole d'energia elettrica. Il rivoluzionario principio di riproduzione cicli consente all'armadio refrigerato STAR di Friulinox di funzionare anche in caso di guasto della sonda di temperatura! Mai più prodotti a rischio né panico in cucina!

**U** The new Friulinox STAR Series refrigerated cabinets synthesize the tradition of original solutions and new technological controls with a choice of adjustable menus - in five languages - for the most demanding professionals. The Friulinox STAR control is equipped as standard with an HACCP device, for recording the temperature alarms, with buzzer, and an infra-red window, for use of an optional two way radio receiver. The exclusive Friulinox internal humidity control, adjustable from 60 % to 90 %, assures the ideal ambient for delicate food. The self-diagnosis and function recording systems prevent loss of efficiency of the refrigerating system and inform the user with a message on the display. The intelligent defrost function, adapts to the real using conditions, and the 70 mm. Insulation grant a remarkable energy saving. The revolutionary principle of cycle reproduction enable the Friulinox STAR refrigerated cabinet to keep on working also in case of temperature probe brake down! No more panic in the kitchen!

**D** Die neuen Kühlschränke der Serie STAR fassen die traditionell optimalen Lösungen von Friulinox und die Technologie der neuen, integrierten Steuerung mit der Wahl individuell programmierter Menüs (in fünf Sprachen) zusammen und eignen sich auch für den anspruchsvollsten Profi. Die Steuerung Friulinox STAR ist in der Standardausführung mit der HACCP-Vorrichtung zur Aufzeichnung der Temperaturalarne, mit einem Summer und einem Infrarotanschluss für den Einsatz der dementsprechenden Sende- und Empfangseinheit ausgestattet. Die exklusive, patentierte Steuerung des Feuchtigkeitsgrads innerhalb des Geräts, der zwischen 60 und 90% 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 Fehlmeldungen über dem Display. Die intelligente Abtaufunktion, die sich an die realen Gebrauchsbedingungen anpasst und die 70 mm starke Isolierung gewährleisten einen beachtlich geringen Energieverbrauch. Durch das revolutionäre Prinzip der Zykluswiederholung kann der Kühlschrank STAR von Friulinox auch bei defekter Temperatursonde problemlos weiterfunktionieren! Keine Risikoprodukte bzw. Panik mehr in der Küche!





## CATERING

### Star GN 2/1

**I** Gli armadi STAR sono costruiti interamente in acciaio INOX AISI 304 18/10, incluso lo schienale ed il fondo esterno, con satinatura esterna SCOTCH-BRITE.

Lo spessore di isolamento è di 70 mm in poliuretano ad alta densità (42 kg/m<sup>3</sup>) privo di CFC e HCFC. Gruppo refrigerante ad alta potenzialità con evaporatori e condensatori a grande superficie di scambio. Dispositivi di sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa completamente automatici.

La cella dispone di una grande capacità di stoccaggio con l'interno completamente raggiato. I supporti delle griglie sono ad incastro, quindi completamente estraibili senza l'ausilio di utensili per facilitare le operazioni di pulizia. Le porte reversibili e autochiudenti montano maniglie ergonomiche a tutta altezza e guarnizioni a quattro lati magnetici per una perfetta tenuta. Cerniere in acciaio INOX AISI 304 18/10 con bloccaggio in apertura porta a 100° e rampa inferiore di chiusura in materiale autolubrificante a lunga durata. Piedini diametro 2", regolabili in altezza da 150 a 200 mm e interamente in acciaio INOX AISI 304 18/10 garantiscono la massima stabilità ed ergonomicità.

Absoluta conformità alle norme CEI-CEE.

**UK** The STAR cabinets are made entirely in AISI 304 18/10, back and bottom included, STAINLESS STEEL with an external SCOTCH-BRITE satin finish. Insulation, in CFC and HFC-free high-density polyurethane foam, is 70 mm thick (42 kg/m<sup>3</sup>). High capacity cooler with evaporators and condensers with a large exchange surface. Completely automatic defrost and condensate evaporation devices. The cabinet has a large storage space with completely rounded inside corners.

The shelves supports click into place so no tools are needed to remove them for cleaning. The reversible, self-closing doors are fitted with ergonomic, full-height handles and magnetic seals on four sides to ensure perfect closing. The hinges are made in AISI 304 18/10 STAINLESS STEEL with door-open lock at 100° and bottom closing ramp made in a durable, self-lubricating material. 2" diameter feet, height adjustable from 150 to 200 mm and made entirely in AISI 304 18/10 STAINLESS STEEL, guarantee maximum stability and ergonomomy. Total conformance to the CEI-EEC standards.

**D** Die Kühlschränke STAR sind vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10, auch Rückwand Aussenseite und Aussenboden, mit äusserer Ausführung in SCOTCH-BRITE hergestellt. Die Stärke der Isolierschicht aus Polyuretan mit besonderer Dichte (42 kg/m<sup>3</sup>) beträgt 70 mm und ist CFKW-HFKW frei.

Leistungsstarke Kühleinheit mit Verdampfern und Kondensatoren mit grosser Austauschoberfläche. Komplette automatische Vorrichtungen zum Abtauen und für die Verdampfung des Kondenswassers.

Das Kühlfach hat ein grosses Fassungsvermögen und alle inneren Kanten und Ecken sind abgerundet. Die Halter der Roste sind eingesteckt, das bedeutet, sie können ohne den Einsatz von Werkzeug herausgenommen werden, um die Reinigung zu vereinfachen. Die umkehrbaren und selbstschliessenden Türen sind mit langen ergonomischen Griffen und auf vier Seiten mit Magnetdichtungen zwecks bester Dichtheit ausgestattet. Scharniere aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit Anschlag bei Türöffnung auf 100° und untere Verschlussrampe aus selbstschmierendem, beständigem Material.

Die Stellfüsse mit Durchmesser 2", höhenverstellbar von 150 bis 200 mm, komplett aus Edelstahl AISI 304 18/10 gewährleisten beste Stabilität und Ergonomie. Absolute Konformität hinsichtlich der Normen CEI-CEE.

# GN2/1

# 2t



## Armadi refrigerati a 2 temperature Double-temperature refrigerated cabinets Zwei-Temperaturen Kühlschränke

**I** Gli armadi a due temperature Friulinox sono una costante nel tempo, ampliando la gamma verso una serie di combinazioni idonee a soddisfare qualsiasi esigenza di conservazione di prodotti alimentari freschi e surgelati.

**U** The Friulinox double temperature refrigerated cabinets are a constant in time, widening the range towards a combination of models suitable for any necessity of preserving fresh and frozen products.

**D** Die Friulinox Kühlschränke mit zwei Temperaturbereichen sind nunmehr eine Konstante und erweitern die Auswahl mit einer Reihe von Kombinationen, die einfach jeden Bedarf bezüglich der Aufbewahrung frischer oder tiefgekühlter Speisen decken.





# Star

## Armadi combinati con cella per specialità ittiche Refrigerated cabinets with fish compartment Kombinierte Kühlschränke mit Fischabteilung

**I** I prodotti ittici possono essere conservati nel ghiaccio, posti negli appositi vani con sistema di refrigerazione a ventilazione intermittente, nelle bacinelle con falso fondo inox in dotazione di serie. Ogni vano viene gestito dal controllo Friulinox STAR in modo ottimale, adeguandone le prestazioni ed i consumi alle condizioni d'utilizzo

**UK** The fish products can be preserved in ice, in the special compartments with intermittent fan system, for a static effect refrigeration, in the standard containers with double stainless steel bottom.

**D** Die Fischereierzeugnisse können in den zur Standardausstattung zählenden Edelstahlwannen mit doppeltem Boden in den dafür vorgesehenen Kühlfächern mit intermittierender Lüftung auf Eis gelagert werden. Jedes Fach wird auf optimale Weise über die Steuerung Friulinox STAR gesteuert, wodurch Leistung und Energieverbrauch immer den Einsatzbedingungen angepasst werden.

CATERING



friulinox





-30°/-12°C

## Super-Ice

**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** Durch die hohe Kühlleistung sind diese Kühlschränke besonders für die Eisdiele und die Konditorei geeignet, da Eis, halbgefrorene Süßspeisen, Trüffel und Eistorten darin rasch härten. Durch die rasche Abkühlung wird das Eis mit seinen ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften aufbewahrt.



# Super-Ice



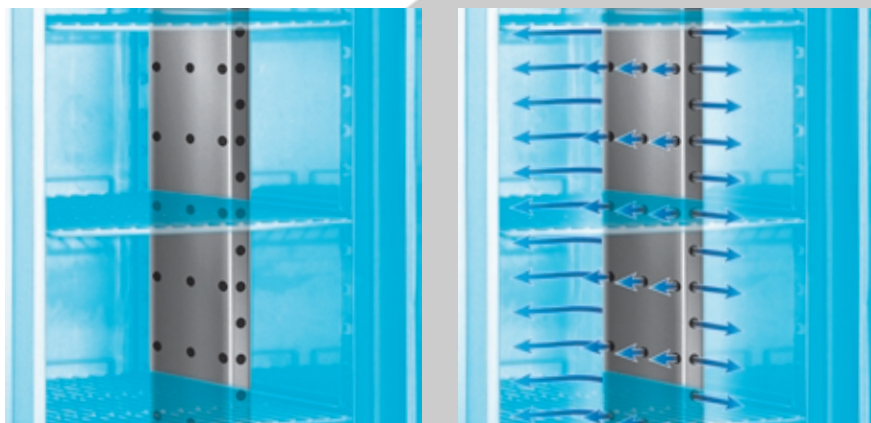
-2°/+8°C

## Ambient Plus

**I** Un kit supplementare di convogliatori d'aria può essere applicato agli armadi refrigerati, per la corretta conservazione di specialità di pasticceria, o di varie specialità gastronomiche particolarmente delicate, la cui conservazione necessita di una diffusione molto delicata ed uniforme del freddo.

**UK** An optional kit of air ducts may be fitted to the cabinets, for preserving confectionery or particularly delicate gastronomy products, which require a very soft and even cold air circulation.

**D** Die Kühlschränke können mit einem zusätzlichen Luftleitungsset zur korrekten Aufbewahrung von Konditoreiwaren oder verschiedener, besonders heikler Gastronomiespezialitäten, für die eine besonders sanfte und gleichmäßige Verteilung der Kälte notwendig ist, ausgestattet werden.



# Ambient Plus

## **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.

Geschpeicherte Informationen auf Monitor oder Drueckpapier sichtbar.

# Dotazioni standard Standard outfit Standard Ausstattung



- I** Dotazioni standard:
- serratura con chiave;
  - guide antibaltamento inox;
  - griglie plastificate grigie;
  - illuminazione;
  - microinterruttore magnetico ventilazione/luce;
  - piletta di scarico.

- UK** Standard outfit:
- key-lock;
  - anti-tilting guides;
  - plastified grids;
  - magnetic microswitch and light;
  - light/forced-air micro-switch;
  - water drain.

- D** Standard Ausstattung:
- Schloss mit Schlüssel;
  - kipp sichere CNC-Schienen;
  - kunststoffbeschichtete Roste;
  - Magnet-Mikroschalter Beleuchtung/Licht;
  - Abflussrohr.



Serrature con chiave.  
Key-lock.  
Schloss mit Schlüssel.



Piletta di scarico.  
Water drain.  
Abflussrohr.



Griglie plastificate.  
Plastified grids.  
Kunststoffbeschichtete Roste.



Illuminazione.  
Internal light.  
Beleuchtung.

# A richiesta Optional equipment Auf Anfrage

- I** A richiesta:
- griglie e cestelli GN 2/1;
  - unità condensatrici remote;
  - kit applicazione ruote;
  - carrelli e basi di stazionamento per strutture porta teglie;
  - teglie lisce e forate;
  - ganciera per carni;
  - divisori bottiglie;
  - guide telescopiche.

- UK** Optional equipment:
- GN 2/1 shelves and baskets;
  - remote condensing units;
  - kit of castors;
  - trolleys and base racks for internal structures;
  - smooth and pierced-type trays;
  - hook structure for meat;
  - bottle partition elements;
  - telescopic guides.

- D** Auf Anfrage:
- Roste und Körbe GN2/1;
  - Externes Kühlaggregat;
  - Kit für die Anwendung von Rädern;
  - Wagen und Unterbauten für das Abstellen von Backblechen-Strukturen;
  - Backbleche glatt und gelocht;
  - Fleischgehänge;
  - Flaschenteiler;
  - Teleskopschienen.



Griglie e cestelli GN 2/1.  
GN 2/1 shelves and baskets.  
Roste und Körbe GN2/1.



Unità condensatrici remote.  
Remote condensing units.  
Externes Kühlaggregat.



Kit applicazione ruote.  
Kit of castors.  
Kit für die Anwendung von Rädern.



Guide telescopiche.  
Telescopic guides.  
Teleskopschienen.

# Perché scegliere gli armadi Friulinox Serie STAR

## Why choose Friulinox STAR series cabinets

## Warum die Friulinox STAR Serie Kühlschränke wählen

### Massima igiene e pulibilità

Montanti e supporti griglia ad incastro asportabili senza l'ausilio di utensili.

Interno cella completamente stampato.

Gli armadi STAR sono finiti completamente in acciaio inox AISI 304, internamente ed esternamente, compresi schienale e fondo esterno.

### Massima capacità di stoccaggio

Cella con grande capacità di stoccaggio grazie alla costruzione del cielo a gradino che permette di sfruttare interamente lo spazio interno, in altezza.

### Massima funzionalità

Gruppo refrigerante completamente autonomo, senza CFC né HCFC, con ampia superficie di scambio atto a funzionare in clima tropicalizzato (+43° C).

### Massima facilità di manutenzione

Gruppo refrigerante facilmente accessibile ed ispezionabile grazie al cruscotto sollevabile e completamente asportabile dall'alto.

È stata ulteriormente migliorata l'accessibilità ai componenti interni, mediante la calotta isolata superiore smontabile.



### Maximum Hygiene and Cleanability

Click-in uprights and grid supports, removable without the need for tools.

Completely pressed storage chamber interior plus drain.

The STAR Series cabinets are finished completely in AISI 304 stainless steel, including bottom and rear outsides.

### Maximum storage capacity

Maximum storage capacity also thanks to the construction of the top in "steps" so the entire inside space can be exploited.

### Maximum functionality

Completely autonomous cooling unit, CFC and HCFC free, with a large exchange surface made to work in tropical climates (+43° C).

### Extra easy maintenance

The chiller unit is easy to access and inspect thanks to the lift up and off control panel.

Easy maintenance has been improved, by means of the removable insulation cap.

### Maximale Hygiene und einfache Reinigung

Geklemmte Streben und Rosthalter, die ohne Werkzeug abgenommen werden können.

Kühlfach innen komplett geprägt einschliesslich Abfluss-Säule.

Es können Räder anstatt Stellfüssen montiert werden.

Die Kühlschränke der Serie STAR sind innen und außen, einschliesslich Rückwand und Boden komplett aus CNS 1.4301 gefertigt.

### Maximale Lagerfähigkeit

Kühlfach mit grossem Fassungsvermögen durch den stufenartigen Bau der Decke, was die Nutzung des gesamten Innenraumes gewährleistet

### Maximale Funktionstüchtigkeit

Komplett unabhängige Kühleinheit, ohne CFK und FCKW, mit grosser Austauschoberfläche, eignet sich auch für den Betrieb bei tropischem Klima (+43° C).

### Extrem leichte Wartung

Das Kühlaggregat ist leicht zugänglich und kann dank der aufklappbaren und vollkommen nach oben herausziehbaren Maschinenfachblende leicht überprüft werden.

Die Zugänglichkeit der inneren Bestandteile wurde durch die abnehmbare, isolierte obere Haube noch besser gestaltet.

### Massima efficienza e controllo del clima

Gli armadi STAR controllano con estrema precisione la temperatura ed il grado d'umidità interno, garantendo un ottimale ambiente di conservazione di ogni alimento.

### Massima funzionalità

Gli armadi STAR sono adatti al montaggio su zoccolo in muratura. A richiesta, per questo scopo, vengono dotati di cerniera frontale.

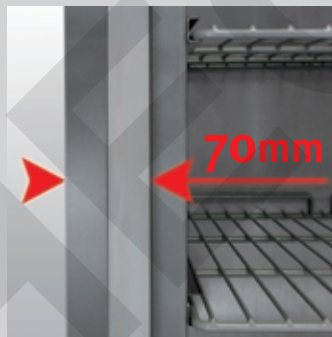
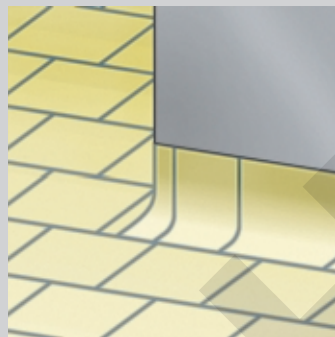
### Massimo risparmio energetico

Struttura in un unico monoblocco con isolamento in poliuretano rigido, senza CFC nè HCFC, ad alta densità ed elevato spessore, 70 mm.

Dispositivo di sbrinamento automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa tramite serpentina a gas caldo.

### Massima conformità alle norme HACCP

Gli armadi Friulinox STAR sono dotati di serie del dispositivo di trasmissione dati ad infrarossi. I dati si possono estrarre a mezzo del rice-trasmettitore optional e trasmettere ad un personal computer, attraverso il relativo connettore.



### Maximal efficiency and ambient control

The STAR cabinets control with extreme precision the temperature and the humidity, granting an ideal ambient for any food.

### Maximal functionality

The STAR cabinets are suitable for concrete plinth. For such installation, on request, a lower front door hinge is supplied.

### Maximum energy saving

A single bloc structure with CFC and HCFC free, high density, extra thick polyurethane foam insulation, 70 mm.

Automatic defrost device and automatic evaporation of condensate with a hot gas coil.

### Maximum conformance to the HACCP norms

The Friulinox STAR cabinets are fitted as standard with the infrared transmission device, for use of the optional two-way radio receiver-transmitter and computer connecting receiver.

### Maximale Leistung und Klimasteuerung

Die Kühlschränke der Serie STAR regeln die Temperatur und den Feuchtigkeitsgrad mit extremer Genauigkeit, wodurch für alle Speisen immer ein optimales Aufbewahrungsraum gewährleistet wird.

### Maximale Funktionalität

Die Kühlschränke der Serie STAR können auch auf Sockeln installiert werden. Auf Anfrage werden sie zu diesem Zweck mit einem Frontscharnier geliefert.

### Maximale Energieeinsparung

Schalenbaukonstruktion mit Isolierung aus geschäumtem Polyuretan, ohne CFK und HCFC, mit hoher Dichte und besonderer Stärke, 70 mm.









Automatische Abtau- und Wasserverdunstungseinrichtung mittels Heissgas-Heizung.

### Maximale Übereinstimmung mit den HACCP-Normen

Die Kühlschränke Friulinox STAR sind in der Standardausstattung mit dem Infrarot-Datensender ausgestattet.

Die Daten können über die als Option erhältliche Sende- und Empfangseinheit gewählt und über den dementsprechenden Verbinder an einen PC weitergeleitet werden.

**Armadi refrigerati "Star" profondità 800**  
**"Star" Refrigerated cabinet, depth 800**  
**Kühlscränke "Star", Tiefe 800**

Modello Model Modell										
	AR 7	AF 7	AR 14	AF 14	AR 7 VTR	AF 7 VTR	AR 14 VTR	AF 14 VTR		
Capacità interna Internal capacity Innenvermögen	l	700	700	1400	1400	700	700	1400	1400	
Dimensioni Dimension Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH	cm	74 x 80 x 209	74 x 80 x 209	148 x 80 x 209	148 x 80 x 209	74 x 84 x 209	74 x 84 x 209	148 x 84 x 209	148 x 84 x 209
Temperatura di esercizio Operating temperature Betriebstemperatur	°C	-2/+8	-25/-15	-2/+8	-25/-15	-2/+8	-20/-15	-2/+8	-20/-15	
Classe climatica Climate class Klimaklasse		T	T	T	T	N	N	N	N	
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Kühlvermögen	W	328 (797)*	441 (778)**	506 (1078)*	572 (998)**	328 (797)*	441 (778)**	506 (1078)*	572 (998)**	
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	528 2,9	742 3,5	740 3,8	1114 5,4	588 3,4	802 4,0	800 4,3	1174 5,9	
Sistema di refrigerazione Refrigeration System Kühlsystem		Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	Ventilato Air forced Belüften	
Dotazione standard Standard equipment Standard Zubehör	n° mm	4 Griglie 4 Shelves 4 Roste 530 x 650	4 Griglie 4 Shelves 4 Roste 530 x 650	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 650	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 650	4 Griglie 4 Shelves 4 Roste 530 x 650	4 Griglie 4 Shelves 4 Roste 530 x 650	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 650	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 650	
Peso Weight Gewicht	kg	128	135	202	216	140	150	232	246	







(\*) T. Evap. -10°C - T. Cond. +45°C • (\*\*\*) T. Evap. -25°C - T. Cond. +45°C • (\*) T. Evap. -7,2°C - T. Cond. +54,4°C • (\*\*\*) T. Evap. -23,3°C - T. Cond. +54,4°C

(\*) Evap. T. -10°C - Cond. T. +45°C • (\*\*\*) Evap. T. -25°C - Cond. T. +45°C • (\*) Evap. T. -7,2°C - Cond. T. +54,4°C • (\*\*\*) Evap. T. -23,3°C - Cond. T. +54,4°C

(\*) Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +45°C • (\*\*\*) Verdampfungstemperatur -25°C - Verdichtungstemperatur +45°C

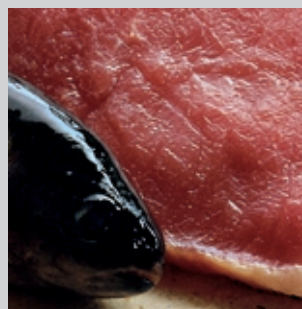
(\*) Verdampfungstemperatur -7,2°C - Verdichtungstemperatur +54,4°C • (\*\*\*) Verdampfungstemperatur -23,3°C - Verdichtungstemperatur +54,4°C

**Profondità 800, 2 temperature**  
**Depth 800, 2 temperatures**  
**Tiefe 800, 2 Temperaturen**

Modello Model Modell								
	ARR 7	ARF 7	AFR 7	ARR 14	ARF 142	ARF 141		
Capacità interna Internal capacity Innenvermögen	l	350 + 350	350 + 350	350 + 350	700 + 700	700 + 700	1050 + 350	
Dimensioni Dimension Außenmaße	LxPxH WxDxH BxTxH	cm	74 x 80 x 209	74 x 80 x 209	74 x 80 x 209	148 x 80 x 209	148 x 80 x 209	148 x 80 x 209
Temperatura di esercizio Operating temperature Betriebstemperatur	°C	① -2/+8 ② -2/+8	-2/+8 -25/-15	-25/-15 -2/+8	-2/+8 -2/+8	-2/+8 -25/-15	-2/+8 -25/-15	
Classe climatica Climate class Klimaklasse		T	T	T	T	T	T	
Capacità di refrigerazione Refrigeration capacity Kühlvermögen	W	① 178 (390)* ② 101 (126)*	178 (390)* 334 (581)**	334 (581)** 101 (126)*	328 (797)* 328 (797)*	328 (797)* 441 (778)**	328 (797)* 334 (581)**	
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	730 3,3	1042 6,3	1020 6,0	1056 5,8	1270 6,4	1134 5,7	
Sistema di refrigerazione Refrigeration System Kühlsystem		Ventilato Ventilé Ventilaciòn	Ventilato Ventilé Ventilaciòn	Ventilato Ventilé Ventilaciòn	Ventilato Ventilé Ventilaciòn	Ventilato Ventilé Ventilaciòn	Ventilato Ventilé Ventilaciòn	
Dotazione standard Standard equipment Standard Zubehör	n° mm	4 Griglie 4 Shelves 4 Roste 530 x 650	4 Griglie 4 Shelves 4 Roste 530 x 650	4 Griglie 4 Shelves 4 Roste 530 x 650	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 650	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 650	8 Griglie 8 Shelves 8 Roste 530 x 650	
Peso Weight Gewicht	kg	157	162	162	242	256	255	

(\*) T. Evap. -10°C - T. Cond. +45°C • (\*\*) T. Evap. -25°C - T. Cond. +45°C • (\*) T. Evap. -7,2°C - T. Cond. +54,4°C • (\*\*) T. Evap. -23,3°C - T. Cond. +54,4°C  
 (\*) Evap. T. -10°C - Cond. T. +45°C • (\*\*) Evap. T. -25°C - Cond. T. +45°C • (\*) Evap. T. -7,2°C - Cond. T. +54,4°C • (\*\*) Evap. T. -23,3°C - Cond. T. +54,4°C  
 (\*) Verdampfungstemperatur -10°C - Verdichtungstemperatur +45°C • (\*\*) Verdampfungstemperatur -25°C - Verdichtungstemperatur +45°C  
 (\*) Verdampfungstemperatur -7,2°C - Verdichtungstemperatur +54,4°C • (\*\*) Verdampfungstemperatur -23,3°C - Verdichtungstemperatur +54,4°C

# Star



**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

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

**HACCP**  
solutions



**CE**

