

La tecnologia e la sua continua innovazione sono le basi della produzione di frigoriferi sempre più affidabili. Frostemily utilizza procedure a gestione computerizzata a partire dalle fasi di progettazione, prototipi, stampi, sagomatura lamiera, sagomatura legno, fino al controllo del collaudo, imballo e anche della spedizione. Grazie all'impiego di impianti integrati dal punto di vista del software, Frostemily può adottare un sistema di controllo mirato su ogni singolo prodotto per seguirlo nel suo intero ciclo di lavorazione. Partendo da una specifica carta d'identità DIGITALE che codifica e memorizza le caratteristiche del progetto da realizzare, si eseguono tutte le sequenze della produzione, in modo perfettamente sincronizzato con i dati di riferimento iniziali. I risultati sono ben visibili e verificabili: qualità dei prodotti, tempi ottimizzati, fedeltà alle attese del cliente.

Ever more reliable refrigerators are produced by a continually evolving technology. Frostemily follows fully computerised procedures starting with the planning, prototype, printing, metal and wood shaping stages and finishing with test drive control, packaging and delivery. Thanks to plants which are fully integrated from the software point of view, Frostemily has been able to adopt a control system aimed at following each individual product through its entire production cycle. Starting with a specific identity DIGITAL card, which codifies and memorises the characteristics of the project to be carried out, all production sequences are realised, in perfect synchronisation with the initial data references. The results can be clearly seen and verified; product quality, optimal times, meeting client expectations.

La technologie et son innovation continue sont les bases de la production de réfrigérateurs toujours plus fiables. Frostemily utilise des procédures à gestion informatisée depuis les phases d'étude, prototypes, moules, façonnage de la tôle, façonnage du bois jusqu'au contrôle de l'essai, de l'emballage, et aussi de l'expédition. Grâce à l'utilisation d'équipements intégrés du point de vue du logiciel, Frostemily peut adopter un système de contrôle spécifique à chaque produit pour le suivre dans tout son cycle de production. En partant d'une carte d'identité DIGITALE spécifique qui codifie et mémorise les caractéristiques du projet à réaliser, toutes les séquences de la production s'exécutent de façon parfaitement synchronisée avec les données de références initiales: les résultats sont bien visibles et vérifiables: qualité des produits, temps optimisés, fidélité aux attentes du client.

(Pastry & Ice Cream)



Finitura: colore grigio
Finishing: colour grey
Finition: couleur gris
Überzug: graue Farbe
Acabados: color gris

Finitura: colore bronzo
Finishing: colour bronze
Finition: couleur bronze
Überzug: bronze Farbe
Acabados: color bronce

Finitura: colore marrone
Finishing: colour brown
Finition: couleur marron
Überzug: braune Farbe
Acabados: color castaño

Finitura: colore bianco
Finishing: colour white
Finition: couleur blanc
Überzug: weiß Farbe
Acabados: color blanca

Die Technologie und ihre ständige Weiterentwicklung sind die Grundlagen für die Herstellung immer zuverlässigerer Kühlschränke. Frostemily verwendet von der Planungsphase über die Abschnitte der Prototypen, Modelle, Blech- und Holzfassonierarbeiten bis hin zur Abnahmekontrolle, Verpackung und Spedition computergesteuerte Verfahren. Dank dem Einsatz softwaremäßig vervollständigter Anlagen kann Frostemily ein Kontrollsystem, das auf jedes einzelne Produkt ausgerichtet ist, anwenden, um es in seinem gesamten Bearbeitungszyklus zu verfolgen. Ausgehend von einem bestimmten DIGITALEN Ausweis, der die Merkmale des zu realisierenden Projekts kodifiziert und speichert, werden alle Produktionsabfolgen in völliger Übereinstimmung mit den anfänglichen Verweismerkmalen ausgeführt. Die Ergebnisse sind deutlich sichtbar und überprüfbar: Qualität der Produkte, optimierte Zeiten, Erfüllung der Erwartungen des Kunden.

La tecnología y su continua innovación conforman la base para una producción de frigoríficos cada vez más fiables. Frostemily utiliza un sistema completamente informatizado para la gestión de todos los procedimientos, desde la fase de proyecto, pasando por prototipos, matrices, patrones para chapa, patrones para madera, hasta llegar al control de las pruebas, el embalaje y la expedición. Gracias a la utilización de instalaciones integradas, desde el punto de vista del Software, Frostemily adopta un sistema enfocado al control sobre cada uno de los productos para poder seguirlos durante el ciclo de elaboración completo. Partiendo de una tarjeta identificativa DIGITAL específica, que codifica y memoriza las características del proyecto que se va a realizar, se ejecutan todas las secuencias de la producción de manera que se sincronicen completamente los datos de referencia iniciales. Los resultados se pueden ver y verificar: calidad del producto, tiempos optimizados y fidelidad a las expectativas del cliente.



PRISMA 100 TNV/PF



Lt. 100	Watt 260	N° 2 mm. 710x320	°C +4/+10		230V/1/50Hz		R 134a	Kg. 40



PRISMA 200 TNV/PF

Pastry & Ice Cream



Lt. 200	Watt 410	N° 3 mm. 435x505	°C +4/+10		230V/1/50Hz		R 404a	Kg. 107



Lt. 400	Watt 580	N° 5 mm. 435x505	°C +4/+10		230V/1/50Hz		R 404a	Kg. 160



PRISMA 400 TPV/PF Pral

Pastry & Ice Cream



VETRINA CLIMATIZZATA

Lt. 400	Watt 450	N° 5 mm. 435x505	°C +14/+16		230V/1/50Hz		R 404a	Kg. 160



Lt. 400	Watt 590	N° 5 Ø mm. 465	°C +4/+10		230V/1/50Hz		R 404a	Kg. 168



PRISMA 400 TPV/PG Pral

Pastry & Ice Cream



VETRINA CLIMATIZZATA

Lt. 400	Watt 450	N° 5 Ø mm. 465	°C +14/+16		230V/1/50Hz		R 404a	Kg. 168



Lt. 400	Watt 600	N° 4 mm. 503x460 N° 1 mm. 435x505	°C -10/-17		230V/1/50Hz		R 404a	Kg. 178



PRISMA 400 TBV/PF

Pastry & Ice Cream



Lt. 400	Watt 620	N° 5 mm. 435X505	°C +5/-17		230V/1/50Hz		R 404a	Kg. 180



Lt. 800	Watt 850	N° 10 mm. 435X505	°C +4/+10		230V/1/50Hz		R 404a	Kg. 250



PRISMA 800 TNV/PG • PF

Pastry & Ice Cream



Lt. 800	Watt 850	PF N° 5 mm. 435X505	PG N° 5 Ø mm. 465	°C +4/+10		230V/1/50Hz		R 404a	Kg. 260



Lt. 800	Watt 940	N° 6 mm. 503x460 N° 4 mm. 435x505	°C -10/-17		230V/1/50Hz		R 404a	Kg. 280

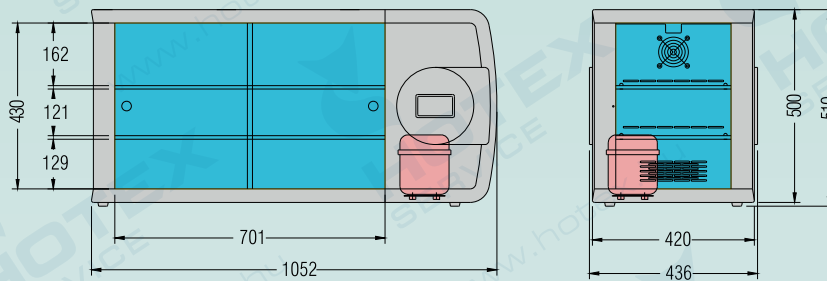


PRISMA 800 TNV • TBS/PF

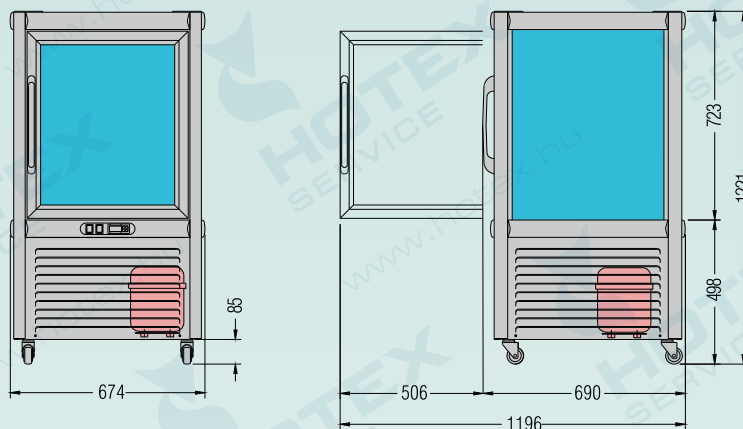
Pastry & Ice Cream



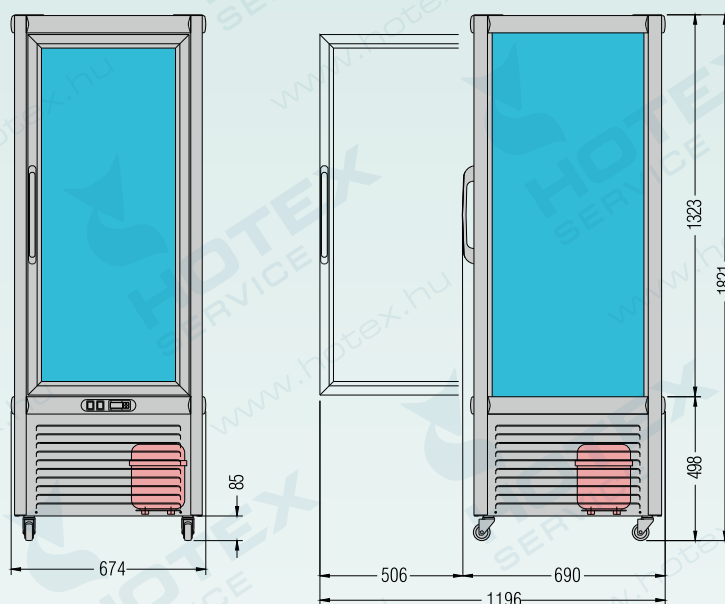
TNV	Lt. 400	Watt 580	N° 5 mm. 435X505	°C +4/+10		230V/1/50Hz		R 404a	Kg. 290
TBS	Lt. 400	Watt 600	N° 3 mm. 503x460 N° 2 mm. 435x505	°C -10/-17		230V/1/50Hz		R 404a	



Prisma 100
TNV/PF



Prisma 200
TNV/PF



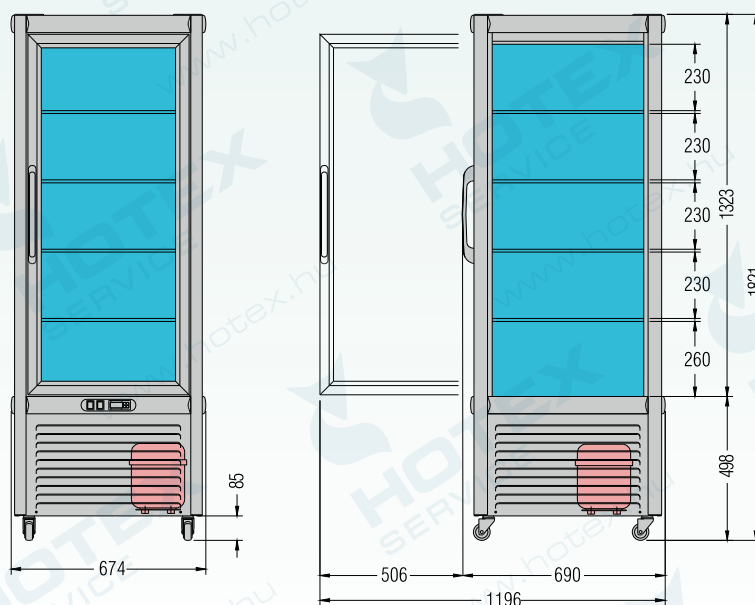
Prisma 400
TNV/PF

Prisma 400
TPV/PF Pral

Prisma 400
TNV/PG

Prisma 400
TPV/PG Pral

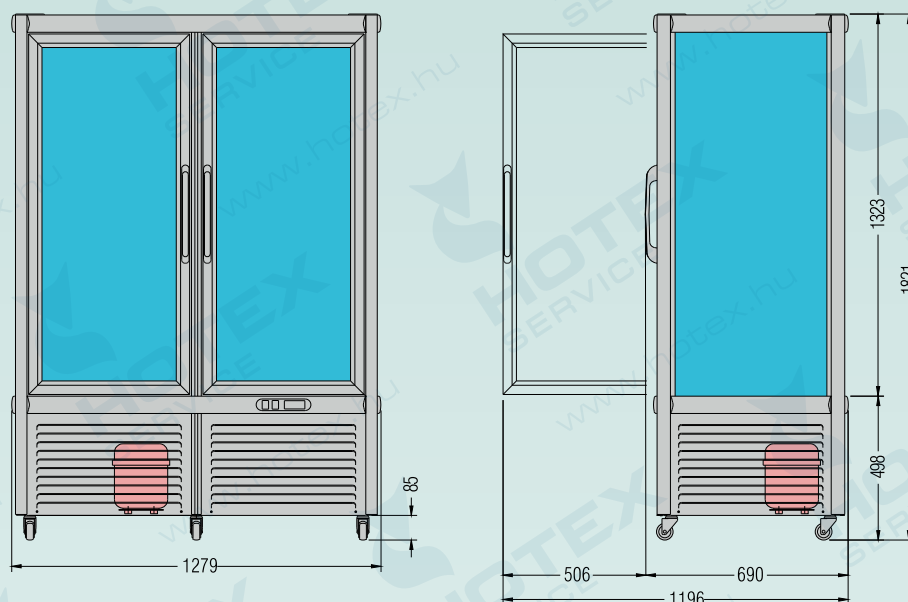
Prisma 400
TBV/PF



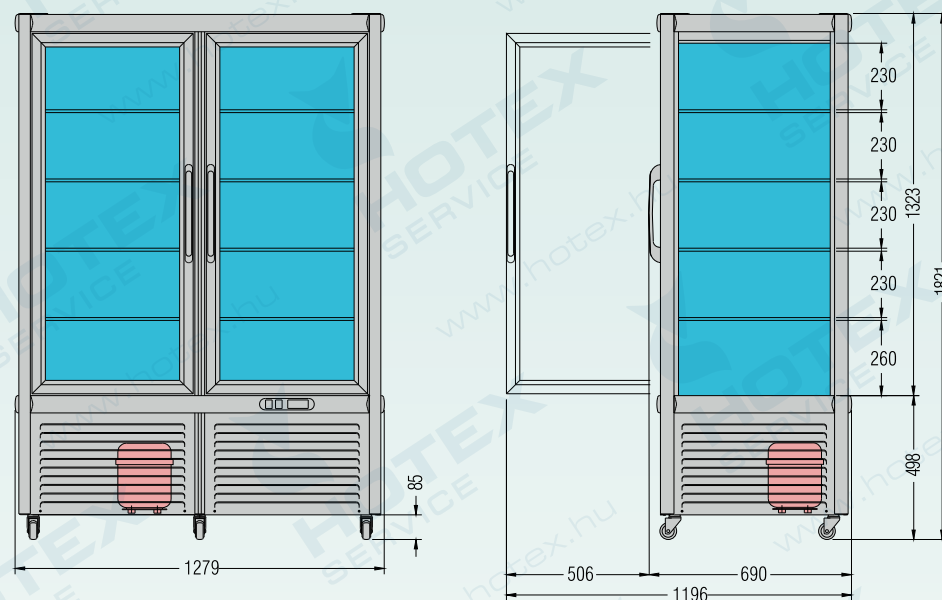
Prisma 400
TBS/PF

Prisma 800
TNV/PF

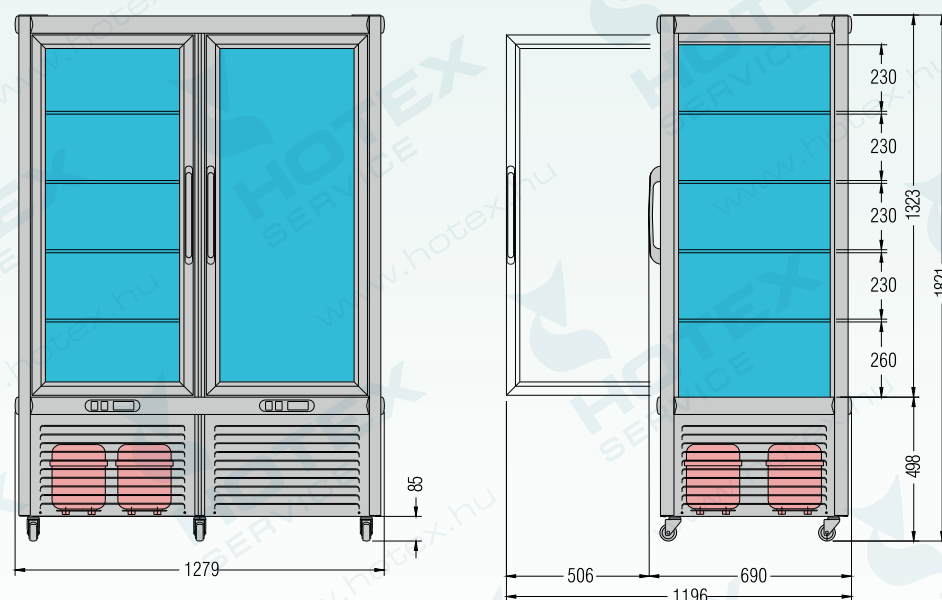
Prisma 800
TNV/PG • PF

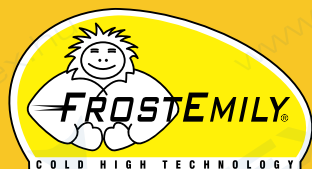


Prisma 800
TBS/PF



Prisma 800
TNV • TBS/PF





Legenda Symbols



Modello
Model
Modèle
Modell
Modelo



Umidità
Humidity
Hygrométrie
Luftfeuchtigkeit
Humedad



Potenza compressore
Compressor power
Puisance compresseur
Leistung des Kompressors
Potencia compresor



Capacità
Capacity
Capacité
Kapazität
Capacidad



Ripiani a griglia
Grating shelves
Étagères à grille
Gitter-Fächer
Repisas enrejadas



Ripiani rotanti in vetro
Rotating glass shelves
Étagères tournantes en verre
Drehbare Glasfächer
Repisas giratorias de vidrio



Ripiani in cristallo
Crystal plates
Tablettes en cristal
Glasteller
Estantes de cristal



Temperatura
Temperature
Température
Temperatur
Temperatura



Voltaggio di serie
Standard voltage
Voltage standard
Serienmäßige Spannung
Voltaje en serie



Sbrinatorio manuale
Manual defrosting
Dégivrage manuel
Manuelles Abtauen
Descongelación manual



Sbrinatorio automatico
Automatic defrosting
Dégivrage automatique
Automatisches Abtauen
Descongelación automática



Refrigerazione
Refrigeration
Réfrigération
Kühlung
Refrigeración



Refrigerazione statica
Static refrigeration
Réfrigération statique
Statische Kühlung
Refrigeración estática



Refrigerazione ventilata
Ventilated refrigeration
Réfrigération ventilée
Belüftete Kühlung
Refrigeración ventilada



Refrigerazione agitata
Fan assisted refrigeration
Réfrigération troublée
Geschüttelte Kühlung
Refrigeración estática con seudo-ventilador



Gas refrigerante
Cooling gas
Gaz réfrigérant
Kühlgas
Gas refrigerante



Potenze resistenze Bain-Marie
Bain-Marie heating elements power
Puisance des résistances Bain-Marie
Leistung der wasserbadheizkörper
Potencia resistencias Baño María



Peso netto
Net weight
Poids net
Nettogewicht
Peso neto



Bacinelle
Trays
Cuvettes
Schalen
Bandejas