

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 DIGITALER 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 bronze

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 Verweiskennzeichen 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.



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



# PRISMA 200 TNV/PF

www.gewerbemoebel.de

## Pastry & Ice Cream



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



www.gewerbemoebel.de



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



# PRISMA 400 TPV/PF Pral

www.gewerbemoebel.de

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

www.gewerbemoebel.de

Pastry & Ice Cream



## VETRINA CLIMATIZZATA

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



www.gewerbemoebel.de



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












www.gewerbemoebel.de

## 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

www.gewerbemoebel.de

## Pastry & Ice Cream



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



www.gewerbemoebel.de



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



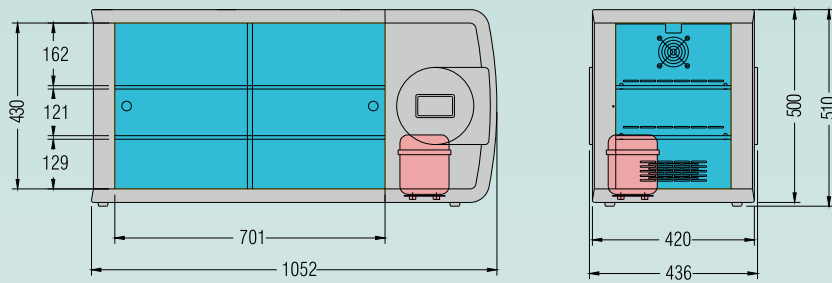
# PRISMA 800 TNV • TBS/PF

www.gewerbemoebel.de

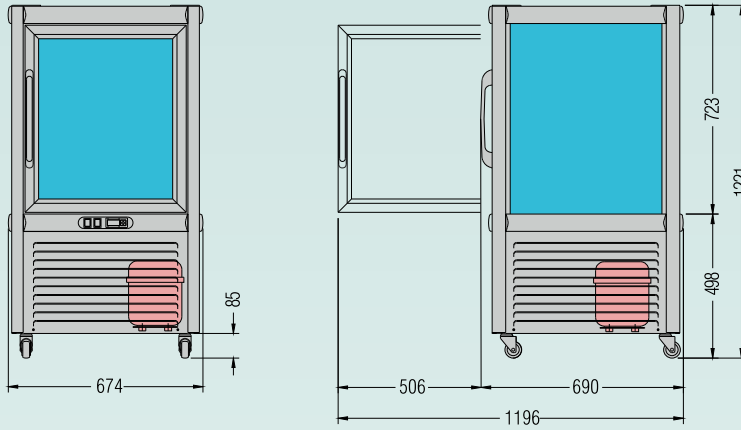
## Pastry & Ice Cream



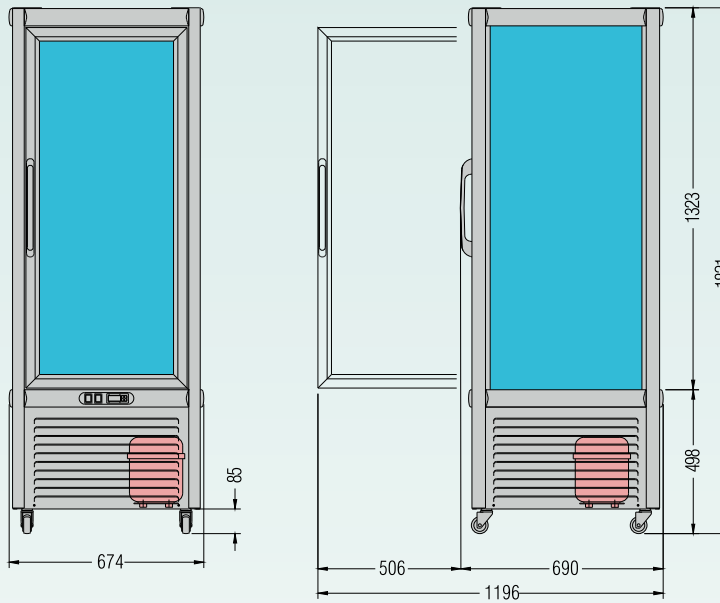
TNV	Lt. 400	Watt 580	N° 5 mm. 435X505	°C +4/+10		230V/1/50Hz		R 404a	Kg. 290
TBS	Lt. 400	Watt 600	N° 3 mm. 503x460 N° 2 mm. 435x505	°C -10/-17		230V/1/50Hz		R 404a	



Prisma 100  
TNV/PF



Prisma 200  
TNV/PF



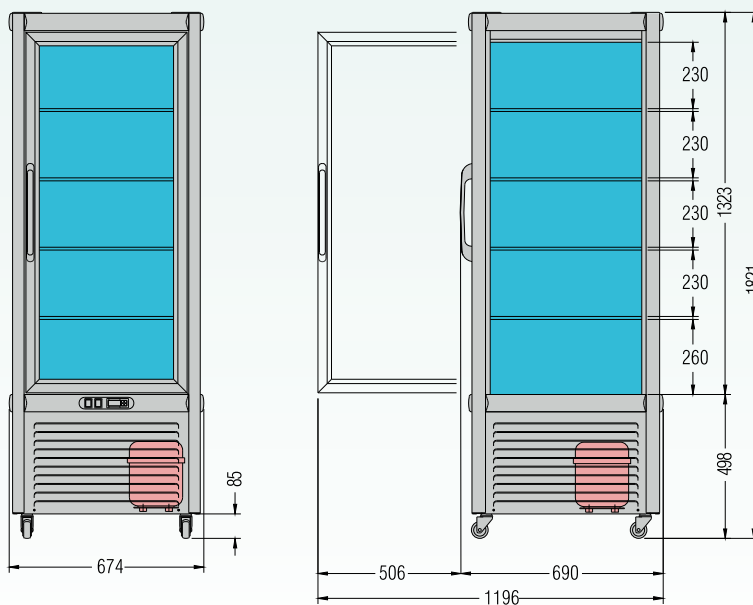
Prisma 400  
TNV/PF

Prisma 400  
TPV/PF Pral

Prisma 400  
TNV/PG

Prisma 400  
TPV/PG Pral

Prisma 400  
TBV/PF

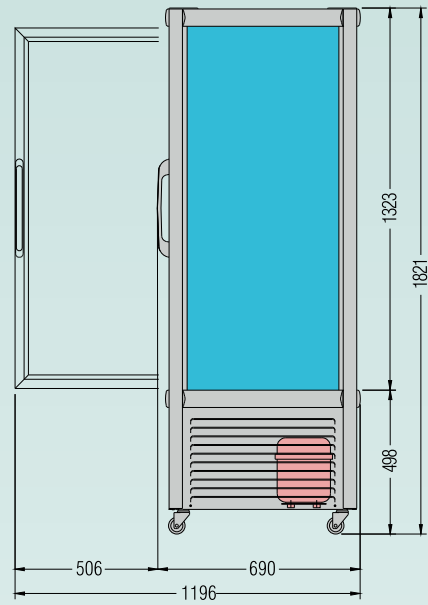
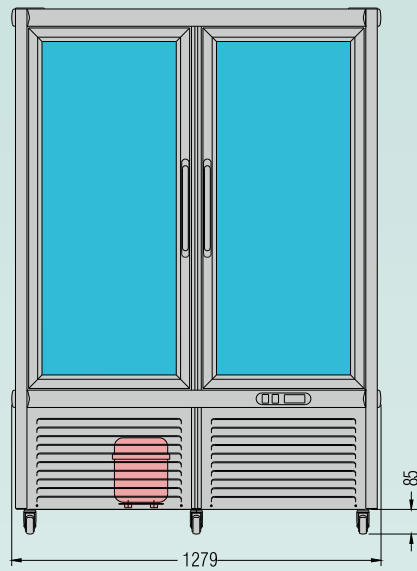


Prisma 400  
TBS/PF

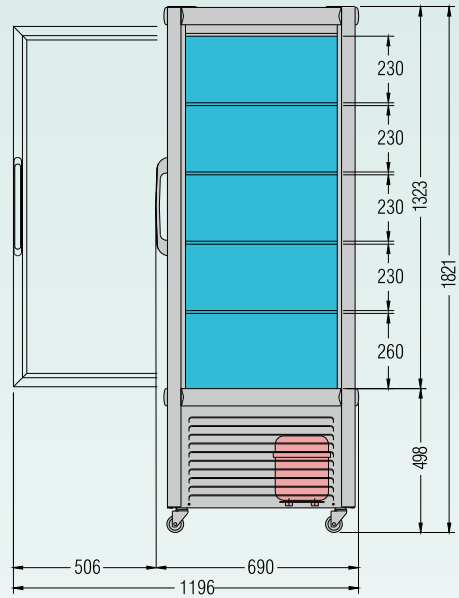
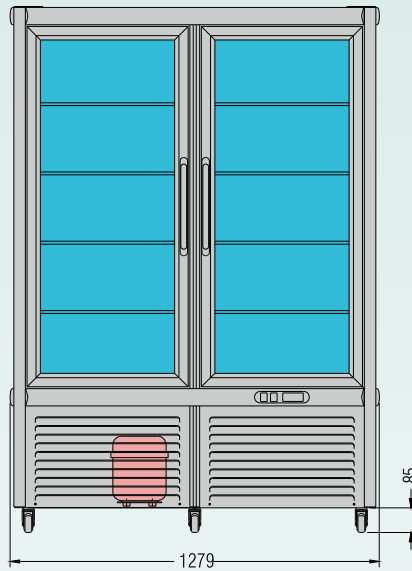
# Pastry & Ice Cream

Prisma 800  
TNV/PF

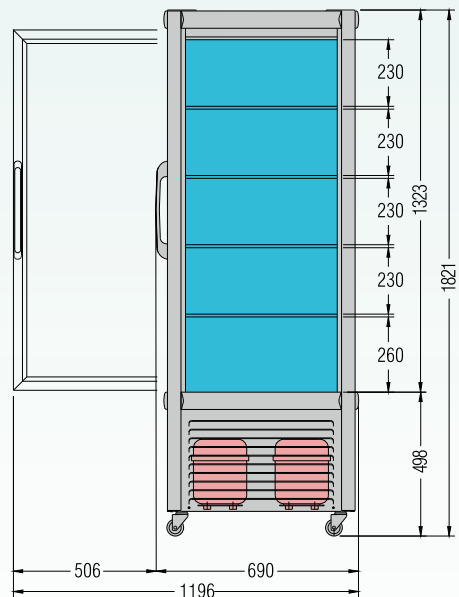
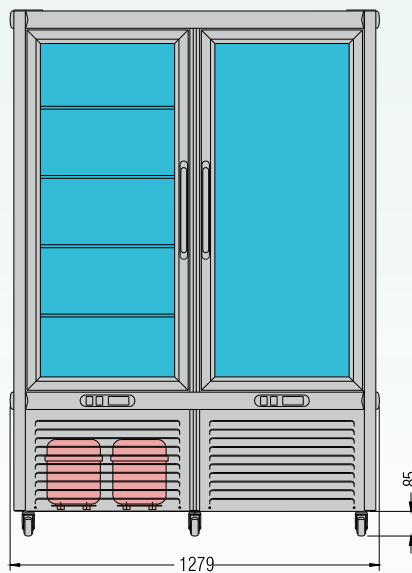
Prisma 800  
TNV/PG • PF



Prisma 800  
TBS/PF



Prisma 800  
TNV • TBS/PF



# Legenda Symbols



**Modello**  
 Model  
 Modèle  
 Modell  
 Modelo



**Umidità**  
 Humidity  
 Hygrométrie  
 Luftfeuchtigkeit  
 Humedad



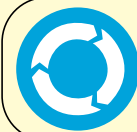
**Potenza compressore**  
 Compressor power  
 Puissance compresseur  
 Leistung des Kompressors  
 Potencia compresor



**Capacità**  
 Capacity  
 Capacité  
 Kapazität  
 Capacidad



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



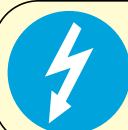
**Ripiani rotanti in vetro**  
 Rotating glass shelves  
 Étagères tournantes en verre  
 Drehbare Glasfächer  
 Repisas giratorias de vidrio



**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



**Sbrinamento manuale**  
 Manual defrosting  
 Dégivrage manuel  
 Manuelles Abtauen  
 Descongelación manual



**Sbrinamento automatico**  
 Automatic defrosting  
 Dégivrage automatique  
 Automatisches Abtauen  
 Descongelación automática



**Refrigerazione**  
 Refrigeration  
 Réfrigération  
 Kühlung  
 Refrigeración



**Refrigerazione statica**  
 Static refrigeration  
 Réfrigération statique  
 Statische Kühlung  
 Refrigeración estática



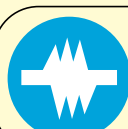
**Refrigerazione ventilata**  
 Ventilated refrigeration  
 Réfrigération ventilée  
 Belüftete Kühlung  
 Refrigeración ventilada



**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  
 Puissance des résistances Bain-Marie  
 Leistung der wasserbadheizkörper  
 Potencia resistencias Baño Maria



**Peso netto**  
 Net weight  
 Poids net  
 Nettogewicht  
 Peso neto



**Bacinelle**  
 Trays  
 Cuvettes  
 Schalen  
 Bandejas