

ZADRŽITE SVJEŽINU,
UNAPRIJEDITE POSLOVANJE

RASHLADNA OPREMA



FRIGO-DM

Rashladni sistemi i oprema d.o.o.
Prodaja, servis i montaža rashladnih uređaja

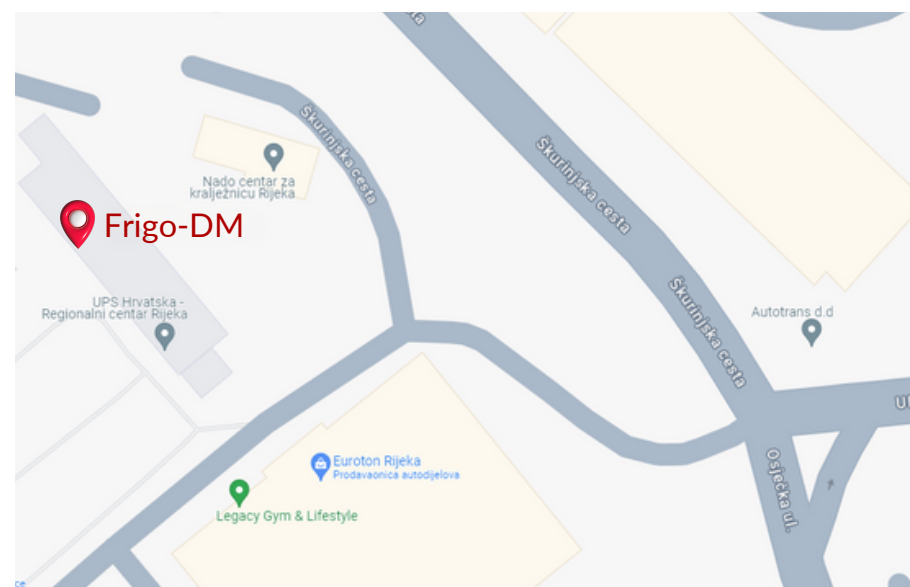
URED PRODAJE/SALES OFFICE

Radno vrijeme ureda:
08:00 - 16:00

PRODAJNI SALON/SHOWROOM

Radno vrijeme salona:
08:00 - 16:00

KAKO DO NAS:



ADRESA:
Škurinjska cesta 1, 51000 Rijeka



Skeniraj me!

 **frigodm**
rashladni sistemi i oprema

KONTAKTIRAJTE NAS:

Tel. 051/503-311
info@frigo-dm.hr
www.frigo-dm.hr

Frigo-DM 
frigo_dm 
FrigoDM d.o.o. 

MULTIDECK



GENOVA

- Plug-in rashladna vitrina.
- Opremljena novim rashladnim i ventilacijskim sustavom koji omogućuje uštedu energije.
- **60% je manja potrošnja energije** od ostalih vitrina sa standardnim staklenim vratima.
- Dostupan ekološki plin R290.



VENEZIA

- Remote rashladna vitrina.
- Proizvodi se s novim gornjim profilom s minimalnim i nježno četvrtastim linijama, koje donose panoramski pogled i daju izvrsnu vidljivost proizvoda.



LEM

- Plug-in rashladna vitrina.
- Proizvodi se i u remote verziji.
- Multideck LEM rađen je za potrebe izlaganja u malim prostorima.
- Proizvodi se s kondenzacijskim jedinicama R290, R452a i R455a.



ŠOKER



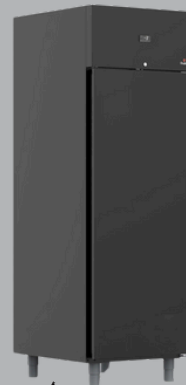
ATTILA

- Uređaj za brzo hlađenje od nehrđajućeg čelika za 3 do 20 plehova.
- Dostupan u Touch i Digital verziji.
- Zaobljeni unutarnji kutovi
- Debljina izolacije: 40 mm
- Kondenzacijska jedinica s prednjom rešetkom koja se može otvoriti za jednostavno održavanje
- Prikladno za rešetke GN1/1=530 x 325 mm i za plehove EN=600x400 mm
- Jednostavna i trenutna instalacija

RASHLADNI ORMARI

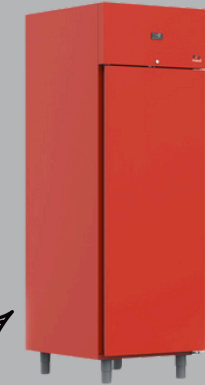
ORMAR ZA ZRENJE -AROMA-

Opremljen najsofisticiranijim kontrolama temperature, vlažnosti i ventilacije za stvaranje savršene mikroklike za svaku vrstu proizvoda.



POP

Dostupan u više boja: crna, crvena ili od nehrđajućeg čelika, specifično za sektor gastronomije i ugostiteljstva. Dostupne u verzijama BT s negativnom temperaturom za čuvanje smrznutih proizvoda ili TN verzijama s pozitivnom temperaturom za čuvanje rashlađenih proizvoda.



CUBE

Potpuni nadzor pomoću novog zaslona osjetljivog na dodir. Debljina od 83 mm jamči smanjeni gubitak topline i uštedu energije. Privlačan, izdržljiv, sa velikom otpornošću na koroziju.



PERFEKT PLUS 700

Interijer i eksterijer od nehrđajućeg čelika. Debljina izolacije od 60 mm. Zaobljeni unutarnji kutovi. Automatsko odmrzavanje. Noge od nehrđajućeg čelika podesive po visini (110-190 H mm).



PULTEVI

EXCELLENCE

- Dostupan u 6 različitih modularnih duljina
- Dostupna vitrina u konfiguraciji **TOWER** za izlaganje mesa i suhomesnatih proizvoda
- Dostupan u plug-in i remote verziji



EXCELSIOR TOWER



- Nova linija tradicionalnih pultova u remote verziji za najbolji prikaz svježeg i pakiranog mesa, s velikim izložbenim područjem i unutrašnjosti od nehrđajućeg čelika.
- Nove dizajnerske linije i elegantni oblici
- Također za ovu liniju vitrina dostupna je **SPIN** i **TOWER** vitrina

EXCELSIOR



EXCELSIOR SPIN

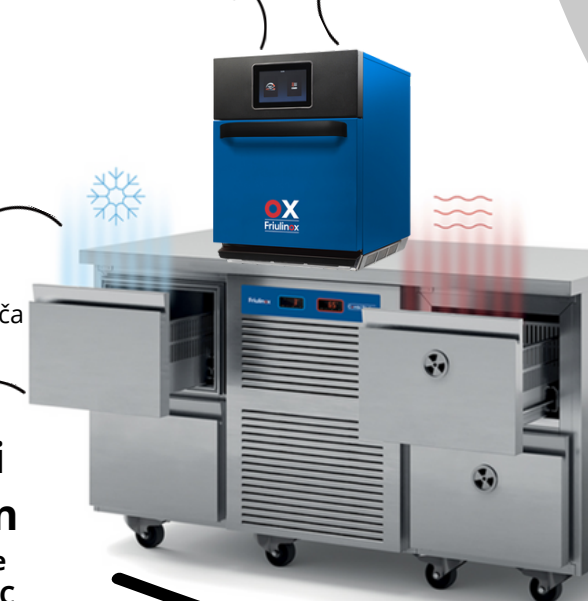


KONCEPT "SPAZIOZERO" BESKRAJNE MOGUĆNOSTI, U SAMO 1,5 M2



- Brzo kuhanje
- Kompaktna
- Štedi vrijeme
- Prilagodljiva
- Plug & play

OX Brza pećnica +30°C / +300°C



- Plug & play
- Modularne ladice
- Ventilirane ladice
- Energetska klasa A
- All-in-One
- Kontrola vlažnosti
- Maksimalna mobilnost
- Prilagodljiva stražnja ploča

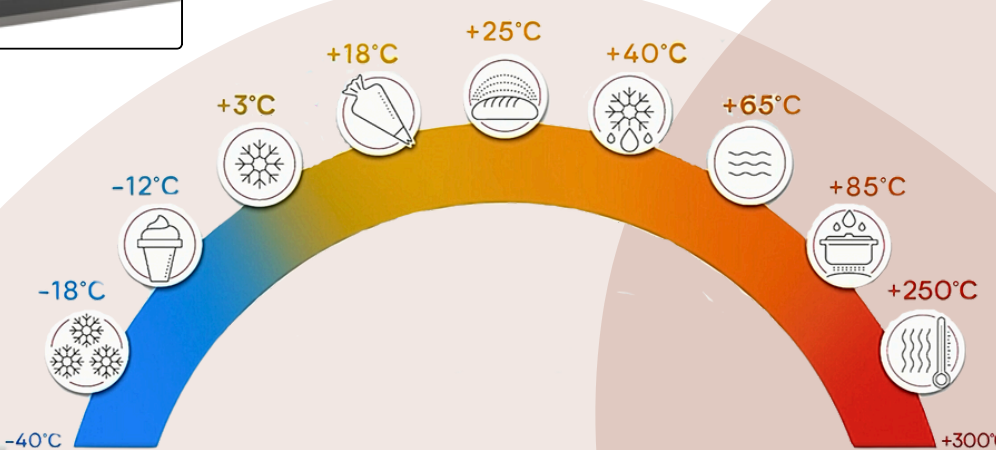
Combi station All-in-One -2°C / +85°C



Submarine Multifunkcionalan -40°C / +85°C

- Naglo zamrzavanje
- Brzo hlađenje
- Očuvanje
- Kristalizacija
- Dizanje tijesta
- Odmrzavanje
- Skladištenje
- Sporo kuhanje
- Izrada jogurta

1,5 m2



BISTRO MESNE OKRUGLICE SERVIRANO ZA 2 MIN	FAST FOOD HAMBURGER SERVIRANO ZA 2 MIN	CASUAL BRUSHCETTA SERVIRANO ZA 1,5 MIN	GOSTOPRIMSTVO HOBOTNICA SERVIRANO ZA 2 MINUTE
PUB CLUB SANDWICH SERVIRANO ZA 3 MIN	HOTEL TATARSKI BIFTEK ODMAH SPREMNO	RESTORAN SVINJSKA REBRICA SERVIRANO ZA 3 MIN	NA OTVORENOM PILEĆA KRILCA SERVIRANO ZA 2,5 MIN