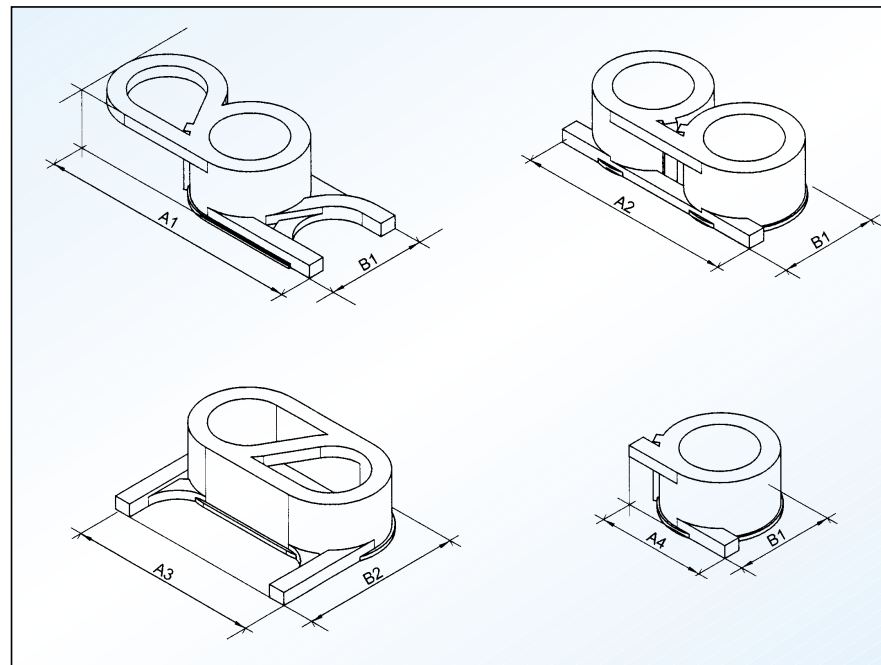




DIMENSIONI mm - DIMENSIONS mm

LARGHEZZA UTILE NASTRO NET BELT WIDTH	350	400	450	500
A1	5740	6540	7330	8120
A2	4470	5080	5690	6300
A3	4200	4800	5400	6000
A4	2540	2840	3150	3450
B1	2340	2640	2950	3250
B2	3610	4060	4520	4980

LARGHEZZA UTILE NASTRO NET BELT WIDTH	600	800	1000
A1	9700	12870	16030
A2	7520	9960	12400
A3	7200	9600	11990
A4	4060	5280	6500
B1	3860	5080	6300
B2	5890	7720	9550

Your FRIGOR-BOX partner



FRIGOR-BOX®

Via Prandi, 11 - zona ind. Bosco - 42019 SCANDIANO (RE) - Italy
Tel. +39/0522/851711 - Fax +39/0522/982941
www.frigorbox.it - E-mail: frigorbox@frigorbox.it

L'azienda si riserva di modificare i dati e le caratteristiche tecniche in ogni momento senza necessità di preavviso

rev- IT-GB - 2.0 - 21-09-2010

ABBATTITORI SURGELATORI

**CATALOGO
ABBATTITORI
E SURGELATORI**

***BLAST CHILLERS
AND DEEP-FREEZERS
CATALOGUE***



FRIGOR-BOX®

ABBATTITORI & SURGELATORI RAPIDI - BLAST CHILLERS & DEEP-FREEZERS

i vantaggi - the advantages



ORGANIZZARE

ORGANIZZARE
il proprio lavoro grazie al freddo.
ORGANISING
your work with cold storage.

PROGRAMMARE
le vostre giornate e i carichi di lavoro per avere sempre OTTIMI prodotti per i vostri clienti.
PLANNING
your day and the work loads to offer your customers optimal products always.



RIDURRE
i tempi morti nelle vostre cucine e laboratori, vi fa trovare il tempo per crescere di creatività.

REDUCING
wasted time in your kitchens and shops, gives you time to be creative.

AUMENTARE
grazie alla gestione dei cicli di lavorazione potrete aumentare le quantità disponibili al momento del bisogno.

INCREASE
being able to manage work cycles lets you increase quantity when needed.



RISPARMIARE
l'eliminazione degli scarti vi permette di ridurre i costi dei vostri prodotti.

SAVINGS
eliminating waste lets you reduce the cost of your products.

la consolle di lavoro - the work console



Controller Seven
IDEALE PER TUTTI GLI UTENTI
• programmabile con 2 semplici tasti, sia a sonda che a tempo
• interfaccia immediata
• ampio display per la visualizzazione di temperatura e tempi

Controller Seven
IDEAL FOR ALL USERS
• easily programmable by 2 keys, both by temp. sensor and by timer
• immediate interface
• wide temperature and time display



Controller Three
LA FACILITÀ D'USO
della consolle elettronica permette in pochi istanti di accedere ai programmi prestudiati per soddisfare tutte le vostre ricette.

- PRG 1** ciclo di ABBATTIMENTO +90 a +3°C in 90' con utilizzo di sonda prodotto
PRG 2 ciclo di SURGELAZIONE +20 a -18°C in 240' con utilizzo di sonda prodotto
PRG 3 ciclo di ABB.TO/SURG.NE +90 a -18°C in 240' con utilizzo di sonda prodotto
PRG 4 ciclo di ABBATTIMENTO +90 a +3°C in 90' con tempo impostato
PRG 5 ciclo di SURGELAZIONE +90 a -18°C in 240' con tempo impostato
PRG 6 ciclo di ABB.TO/SURG.NE +90 a -18°C in 240' con tempo impostato

Controller Three
EASY TO USE
the electronic console gives you access to the pre-studied programmes in a few seconds, ideal for all your recipes.

- PRG 1** CHILLING cycle from +90 to +3°C in 90' with product probe
PRG 2 DEEP-FREEZING cycle from +20 to -18°C in 240' with product probe
PRG 3 CHILLING/DEEP-FREEZING cycle from +90 to -18°C in 240' with product probe
PRG 4 CHILLING cycle from +90 to +3°C in 90' with set time
PRG 5 DEEP-FREEZING cycle from +90 to -18°C in 240' with set time
PRG 6 CHILLING/DEEP-FREEZING cycle from +90 to -18°C in 240' with set time

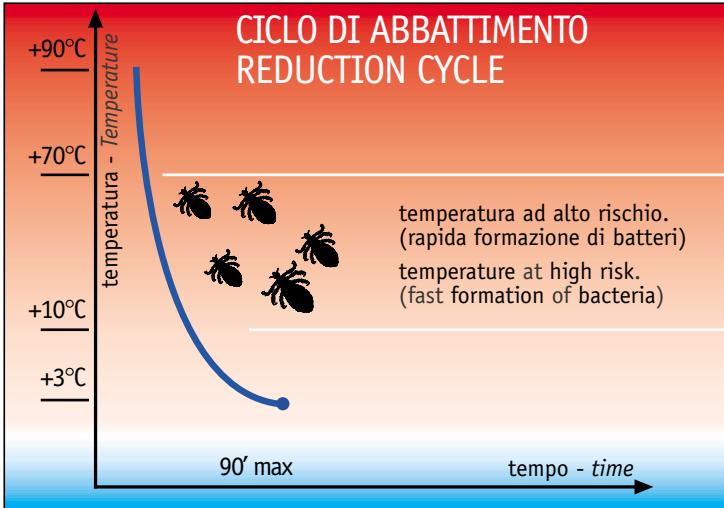


Controller Five
IL MASSIMO PER GLI UTENTI PIU' ESIGENTI
• 100 ricette per una gestione ottimale dei cicli di A/S
• Schermo touch screen a colori
• 4+1 fasi per ogni tipo di lavoro, programmabili con temperature e tempi differenti

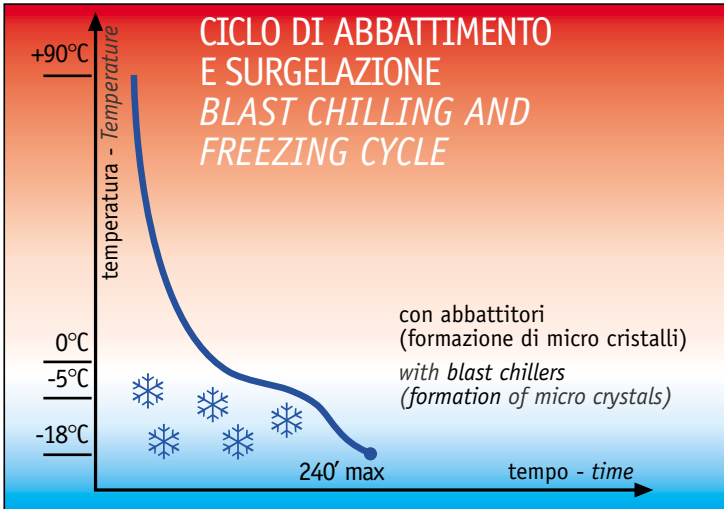
Controller Five
THE BEST FOR THE MOST DEMANDING CUSTOMERS
• 100 recipes for an optimum management of chilling/freezing cycles
• Touch-screen colour display
• 4+1 phases for each type of work, programmable with different temperatures and times

I NOSTRI CONSIGLI

La ricerca tecnologica oggi aiuta l'uomo a migliorare le proprie prestazioni.
Per raggiungere questi obiettivi occorre saperla utilizzare al meglio per sfruttarne tutte le potenzialità.
- Pre-raffreddare la cella per razionalizzare al meglio il tempo a vostra disposizione per l'abbattimento rapido dei vostri prodotti.
- Distribuire uniformemente i prodotti sulle teglie, vi permette di raggiungere risultati perfetti e una massima resa risparmiando energia.
- L'ideale spessore dei prodotti non deve mai superare i 5 cm, per permettere un'ottima e uniforme penetrazione del freddo.



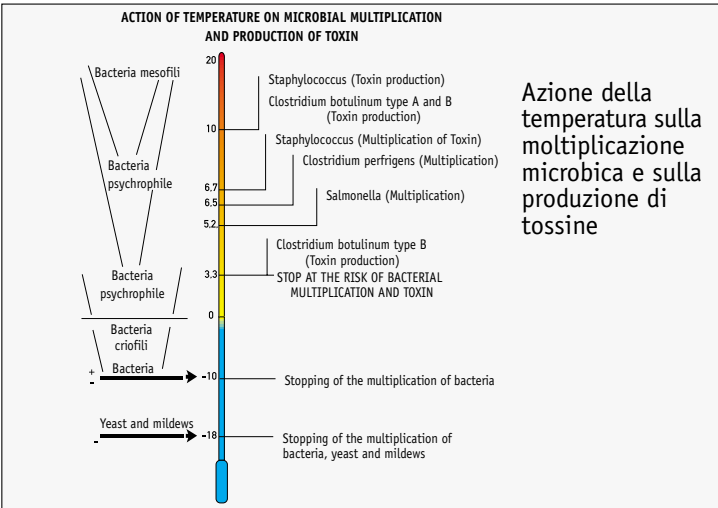
ABBATTIMENTO
Il rapido abbattimento della temperatura al cuore permette di mantenere le caratteristiche qualitative dei cibi cotti. Raggiungere velocemente il +3°C al cuore consente di evitare l'accrescimento batterico, principale causa di invecchiamento degli alimenti.
Il ciclo di abbattimento permette di raffreddare in modo rapido e delicato le vostre creazioni mantenendone la fragranza sia all'interno che all'esterno.
I vostri piatti saranno sempre pronti al momento del bisogno.



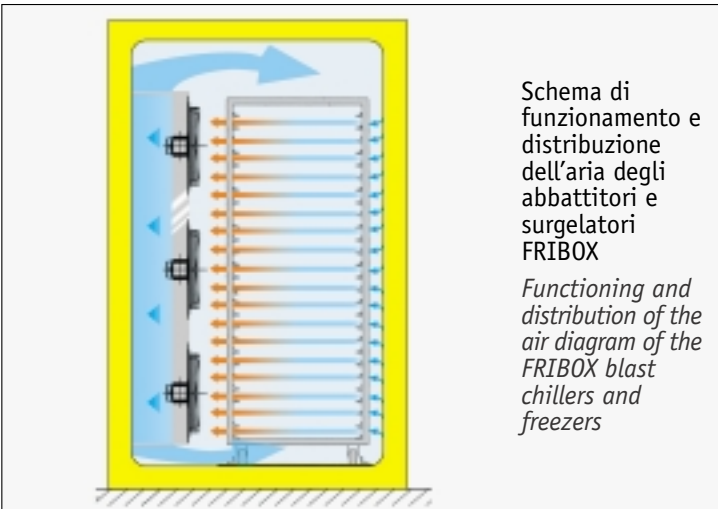
SURGELAZIONE
Conservare i cibi nel tempo è sempre stata una problematica dell'uomo fin dall'antichità. Oggi con i surgelatori rapidi FRIBOX i vostri prodotti si manterranno inalterati anche nel medio o lungo periodo, grazie al processo di surgelazione e con la veloce penetrazione del freddo si favorisce il formarsi dei microcristalli, evitando la rottura molecolare dei vostri cibi o la perdita delle sostanze nutritive.
Il prodotto si presenterà allo scongelamento come appena preparato senza perdita di peso, di fragranza e con le qualità organolettiche iniziali.

RECOMMENDATIONS

Today, technological research helps us improve our performance. To reach these goals we must use it in the best way to exploit its potential to the full.
- Pre-chilling the coldroom to rationalise the time at your disposal for blast chilling your products.
- Uniformly distributing the products on the trays gives you perfect results and the maximum energy savings.
- The ideal thickness of the products should never exceed 5 cm, for excellent and uniform cold penetration.



BLAST CHILLING
The rapid reduction of the temperature at the core allows maintaining the qualitative characteristics of the cooked food. +3°C at the core is reached swiftly, allowing avoidance of bacterial growth, the main cause of the aging of foodstuffs.
The blast chilling cycle allows cooling your creations rapidly and delicately, maintaining the fragrance both internally and externally. Your dishes will always be ready when you need them.



FREEZING
Conserving food over time has always been a problem for mankind since ancient times. Today, with the FRIBOX rapid freezers, your products will remain unaltered even over the medium and long term thanks to the freezing process and the swift penetration of the cold that favours the formation of micro-crystals, avoiding the molecular breaking down of your food or the loss of the nutritive substances. The product will present after freezing as just prepared without loss of weight and fragrance and with the initial organoleptic qualities.



SERIE MINI

IL MOBILE

Il Know-How progettuale della gamma FRIBOX, ha permesso la costruzione di abbattitori/surgelatori dotati delle migliori apparecchiature, per garantire la massima produzione e il minimo ingombro esterno.

- Scocca e rivestimento interamente in acciaio inox AISI 304
- Isolamento mediante poliuretano espanso a densità 42 Kg/mc
- Finiture delle scocche per garantire la massima igiene
- Gas refrigeranti in linea con le norme ecologiche.
- Certificazione CE.

L'ENERGIA

Il cuore degli abbattitori / surgelatori della gamma FRIBOX, è realizzato con i migliori componenti della refrigerazione professionale. Gli impianti sono realizzati con sbrinamento manuale o automatico a gas caldo.

SICUREZZA ALIMENTARE A PROVA DI LEGGE

I prodotti sono costruiti espressamente nel rispetto delle prestazioni richieste dalla legislazione in materia di sicurezza alimentare e dalle norme igienico sanitarie.

ABBATTIMENTO al cuore del prodotto da +90 a +3°C in 90'

SURGELAZIONE da +20 a -18°C al cuore del prodotto in 240'.

ABBATTIMENTO/SURGELAZIONE da +90 a -18°C al cuore del prodotto in 240'.



In linea con le normative H.A.C.C.P.



MODELLO
AS MINI FRIBOX 15/16
Il più potente della serie mini

MODEL
AS MINI FRIBOX 15/16
The most powerful of the mini series

MODELLO
AS MINI FRIBOX 10/12
Per affrontare produzioni più importanti

MODEL
AS MINI FRIBOX 10/12
For major production needs



Maniglia ergonomica per una semplice apertura e angoli arrotondati

Ergonomic handle with rounded edges for easy opening



MODELLO
AS MINI FRIBOX 5/7
Ideale per piccole produzioni

MODEL
AS MINI FRIBOX 5/7
Ideal for small production runs

MODELLO MODEL	N° Teglie Trays	Capacità vaschette gelato 5 Lt. Capacity ice cream tubs 5 L.	Dimensioni Size LxPxH	Alimentazione Power supply
AS MINI FRIBOX 5 light	3/5	N° 3 dim 360x165x120 H mm	820x700x850	230/1/50 Hz
AS MINI FRIBOX 5/7 *	5/7	N° 6 dim 360x165x120 H mm	820x700x950	230/1/50 Hz
AS MINI FRIBOX 10/12 *	10/12	N° 18 dim 360x165x120 H mm	820x800x1800	230/1/50 Hz
AS MINI FRIBOX 12/14 *	12/14	N° 18 dim 360x165x120 H mm	820x800x1800	400/3/50 Hz
AS MINI FRIBOX 15/16 *	15/16	N° 21 dim 360x165x120 H mm	820x800x2000	400/3/50 Hz
*IN VERSIONE EURONORM (dim. 600x400) GASTRONORM (dim. 530x325) - *EURONORM (600x400) AND GASTRONORM (530x325) VERSION				

THE CABINET

The design technique used in the FRIBOX range has made it possible to produce blast chillers/freezers equipped with the best equipment to guarantee the maximum production in the most compact external dimensions.

- AISI 304 stainless steel casing and cover
- 42 Kg/m³ polyurethane foam insulation
- Finishes of the casing to guarantee maximum hygiene
- Coolants in line with the ecological regulations.
- CE certification.

ENERGY

The heart of the blast chillers/freezers of the FRIBOX range is realised using the finest professional refrigeration components. The plants are realised with manual or automatic hot gas defrosting. Reinforced product probe for quick extraction.

FOOD SAFETY IN ACCORDANCE WITH THE LAW

The products are built to respect the performance required by the laws in force on the preservation of foodstuffs and health and hygiene.

CHILLING the heart of the product from +90 to +3°C in 90'

DEEP-FREEZING from +20 to -18°C the heart of the product in 240'.

CHILLING/DEEP-FREEZING from +90 to -18°C the heart of the product in 240'

Complying with the H.A.C.C.P. standards.

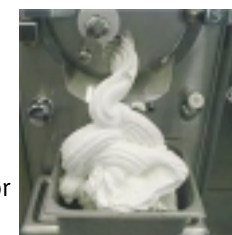
SPECIALE GELATERIA - SPECIAL MODELS FOR ICE CREAM

VANTAGGI:

- ABBATTITORI FRIGOR BOX
- Migliore QUALITA' del vostro gelato.
- Riduzione della perdita di volume del gelato.
- Risparmio energetico grazie al miglior funzionamento delle vs vetrine.
- Risparmio di costi di personale.
- Maggiore programmazione del lavoro.
- Riduzione del costo di produzione

ADVANTAGES:

- BLAST FREEZERS FRIGOR-BOX
- Better QUALITY of your ice cream.
- Cutback in ice cream volume losses.
- Energy saving thanks to the better functioning of your displays.
- Lower cost of labour.
- Better work planning.
- Reduction in production cost.



MODELLO
AS MINI FRIBOX 5 Light

Offre la possibilità di posizionare l'abbattitore sotto il tavolo di lavoro

MODEL
AS MINI FRIBOX 5 Light

Offers the possibility to place the blast freezer under the work table

Surgelazione Rapida
(50-80 minuti)
Quick freezing
(50-80 minutes)



Surgelazione di superficie
(7-10 minuti)
Surface freezing
(7-10 minutes)





FINE CICLO

Ogni abbattitore della gamma FRIBOX è dotato di dispositivo per il passaggio automatico in conservazione a fine ciclo.

UNIFORMITÀ

La circolazione dell'aria è studiata per garantire il massimo grado di uniformità sul prodotto ed evita shock termici tra la superficie e il cuore del prodotto.

CYCLE END

Each blast chiller/freezer or the fribox range is complete with automatic switching to preservation mode at the cycle end.

UNIFORMITY

The air circulation is designed to ensure the best uniformity on the product and prevents thermal shocks between the surface and the core of the product.



Maniglia a scomparsa con chiusura a chiave
Built-in handle with key lock.



Consolle elettronica di facile programmazione
Electronic console easy to programme



A richiesta controller five "touch screen" con ampio ricettario
On request, Controller Five with "Touch Screen" and wide recipe book



Struttura porta teglie regolabile
Adjustable Tray-Holding Structure

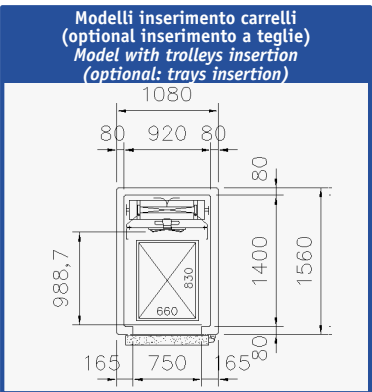
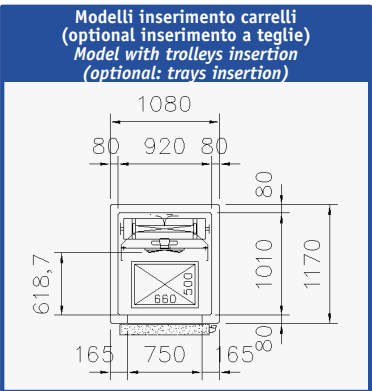
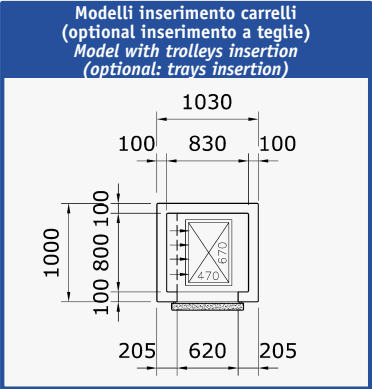


MODELLO
AS MAXI FRIBOX 20/1210
MODEL
AS MAXI FRIBOX 20/1210



MODELLO
AS MAXI FRIBOX 20/650
MODEL
AS MAXI FRIBOX 20/650

MODELLO MODEL	N° Teglie Trays	N° Carrelli Trolleys	Dimensioni Size LxPxH
AS MAXI FRIBOX 20/650 *	20	-	740x825x2320
AS MAXI FRIBOX 20/1210 *	20	1	1030x1000x2320
AS MAXI FRIBOX 20/1800 *	20	1	1080x1170x2400
AS MAXI FRIBOX 20/2050*	20	1	1080x1560x2400
*IN VERSIONE EURONORM (dimensione 600x400) GASTRONORM (dimensione 530x325)			
*EURONORM (dimensions 600x400) AND GASTRONORM (dimensions 530x325) VERSION			





GRANDI QUANTITA'

Nei laboratori dove la serie MINI non è adatta ai vostri volumi, FRIBOX propone celle di surgelazione a carrelli. ULTRA è la nostra risposta alle vostre produzioni.

Disponibili nella gamma completa da 1 a 8 carrelli, le celle sono tutte dotate di un alto potere isolante per garantire massima resa e bassi consumi energetici. Sono disponibili con porta di inserimento anteriore e a richiesta tutti i modelli possono essere a doppia porta per produzione a ciclo passante.

Tutti i gruppi sono remoti e sono forniti con 10 mt di materiale di collegamento di serie. I mobili sono disponibili nella versione INOX interno e esterno acciaio plastificato o INOX interno e esterno.

LARGE QUANTITIES

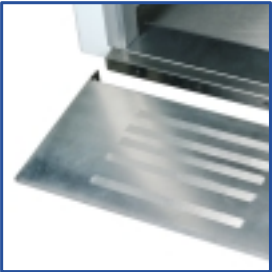
In kitchens and shops where the MINI series isn't enough for the volume of your work, FRIBOX proposes trolley deep-freezers. ULTRA is our answer to meet all your production requirements. Available in a range of from 1 to 8 trolleys, the cold stores are all high insulation to guarantee the maximum yield and low energy consumption.

They are available with a front door for inserting the product and on request all models can be fitted with double doors for a pass-through production cycle. All the units are remote and supplied with 10 m of connecting material. The cabinets are available in stainless steel inside and PVC-coated steel outside, or stainless steel both sides.



MODELLO
AS ULTRA FRIBOX
1560/1/5S/E/1P

MODEL
AS ULTRA FRIBOX
1560/1/5S/E/1P



Rampa di accesso in acciaio inox

Entry ramp in stainless steel



Finiture arrotondate per garantire il massimo grado di pulizia e igiene

Coved finish to ensure the best cleaning and hygiene.



Sonda prodotto rinforzata per una rapida estrazione

Reinforced product probe for quick extraction



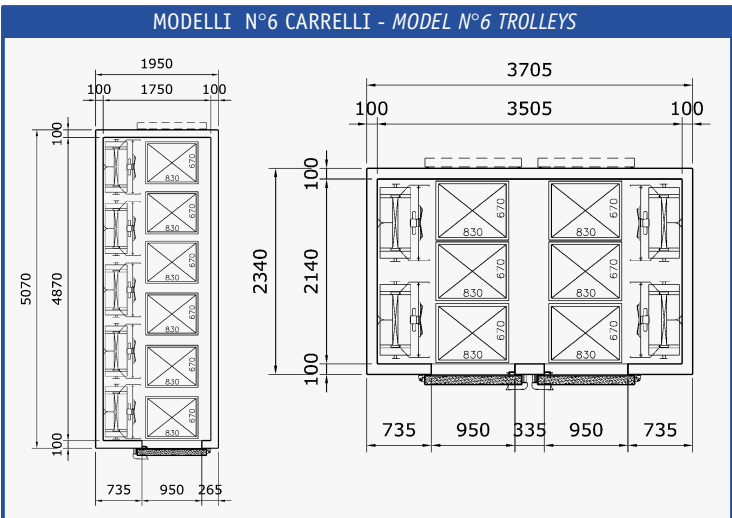
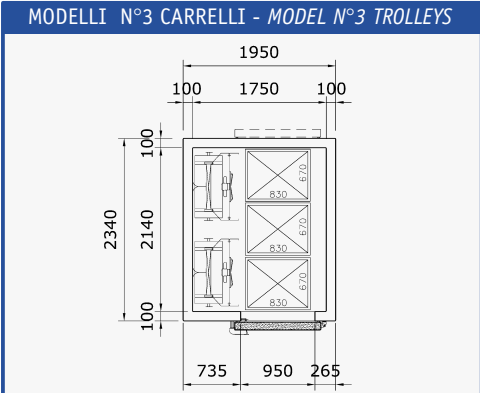
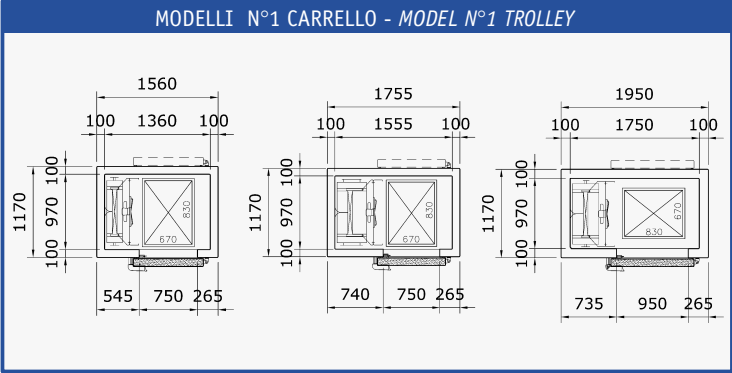
Maggiore rendimento grazie alla distribuzione dell'aria

Better efficiency, thanks to air distribution.

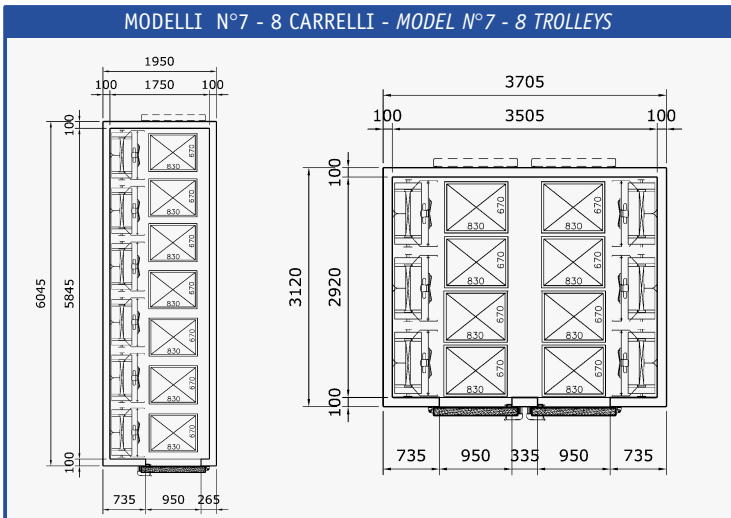
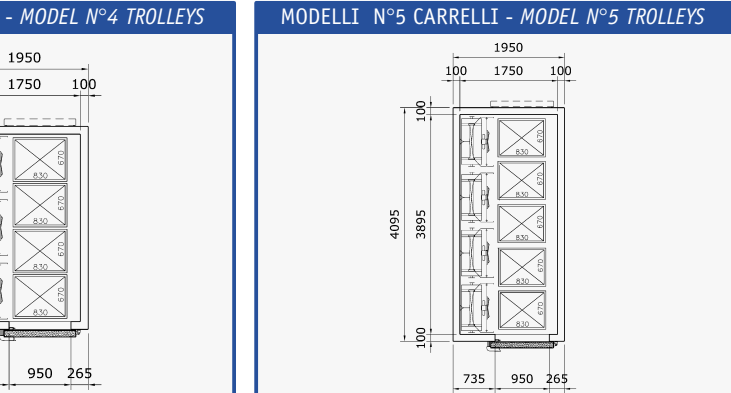
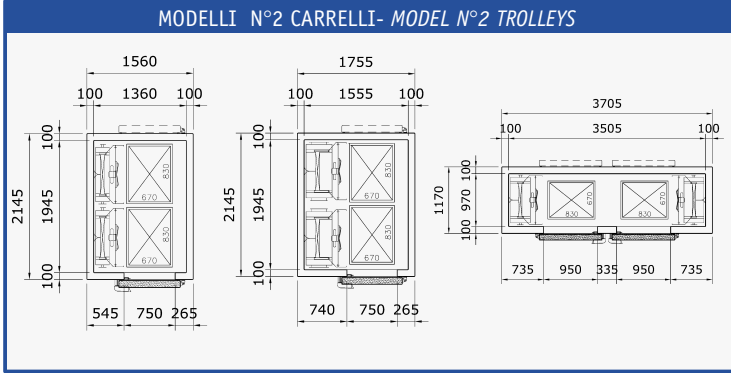
*IN VERSIONE EURONORM (dimensione 600x400/800) GASTRONORM (dimensione 530x325/650)

*Tutti i modelli sono disponibili con porta aggiuntiva per ciclo passante.

**H1 = H +150mm per passaggio tubazioni e quadro elettrico



MODELLO MODEL	N° Porte Doors	N° Carrelli Trolleys	N° Teglie Trays	Dimensioni Size LxPxH
AS ULTRA FRIBOX 1560/1/5B/E/1P *	1	1	20	1560x1170x2300**
AS ULTRA FRIBOX 1755/1/8B/E/1P *	1	1	20	1755x1170x2500**
AS ULTRA FRIBOX 1950/1/8B/E/1P *	1	1	20	1950x1170x2500**
AS ULTRA FRIBOX 1950/1/12B/E/1P *	1	1	20	1950x1170x2500**
AS ULTRA FRIBOX 1560/2/8B/E/1P *	1	2	2x20	1560x2145x2300**
AS ULTRA FRIBOX 1755/2/12B/E/1P *	1	2	2x20	1755x2145x2500**
AS ULTRA FRIBOX 1950/2/12B/E/1P *	1	3	3x20	1950x2340x2500**
AS ULTRA FRIBOX 1950/2/16B/E/1P *	1	3	3x20	1950x2340x2500**
AS ULTRA FRIBOX 1950/2/20B/E/1P *	1	3	3x20	1950x2340x2500**
AS ULTRA FRIBOX 3705/2/12B/E/2P *	2	2	2x20	3705x1170x2500**
AS ULTRA FRIBOX 3705/2/16B/E/2P *	2	2	2x20	3705x1170x2500**
AS ULTRA FRIBOX 3705/2/20B/E/2P *	2	2	2x20	3705x1170x2500**



MODELLO MODEL	N° Porte Doors	N° Carrelli Trolleys	N° Teglie Trays	Dimensioni Size LxPxH
AS ULTRA FRIBOX 1950/3/20B/E/1P *	1	4	4x20	1950x3120x2500**
AS ULTRA FRIBOX 1950/3/25B/E/1P *	1	4	4x20	1950x3120x2500**
AS ULTRA FRIBOX 1950/3/30B/E/1P*	1	4	4x20	1950x3120x2500**
AS ULTRA FRIBOX 1950/4/30B/E/1P *	1	5	5x20	1950x4095x2500**
AS ULTRA FRIBOX 1950/4/32B/E/1P *	1	5	5x20	1950x4095x2500**
AS ULTRA FRIBOX 3705/4/30B/E/2P *	2	6	6x20	3705x2340x2500**
AS ULTRA FRIBOX 3705/4/32B/E/2P *	2	6	6x20	3705x2340x2500**
AS ULTRA FRIBOX 1950/5/32B/E/1P *	1	6	6x20	1950x5070x2500**
AS ULTRA FRIBOX 1950/5/40B/E/1P *	1	6	6x20	1950x5070x2500**
AS ULTRA FRIBOX 1950/6/40B/E/1P *	1	7/8	7/8x20	1950x6045x2500**
AS ULTRA FRIBOX 1950/6/50B/E/1P *	1	7/8	7/8x20	1950x6045x2500**
AS ULTRA FRIBOX 3705/6/40B/E/2P *	2	8	8x20	3705x3120x2500**
AS ULTRA FRIBOX 3705/6/50B/E/2P *	2	8	8x20	3705x3120x2500**

*EURONORM (dimensions 600x400/800) AND GASTRONORM (dimensions 530x325/650) VERSION

*All models are available with additional door on the rear side for passing cycle tunnel type.

**H1 = H +150mm for passing pipes and control panels.

TUNNEL SURGELAZIONE



UN NUOVO SISTEMA DI MOTORIZZAZIONE

- **AFFIDABILE** perché progettato in ogni minimo dettaglio;
- **ECONOMICO** grazie ad una altissima riduzione dei consumi energetici;
- **POCO INGOMBRANTE** perché il passo e la curvatura massima possibile sono state studiate per limitare al minimo gli ingombri;
- **INATTACCABILE** perché protetto da brevetti.

APPLICAZIONI

- **PER TUTTI I CAMPI DI TEMPERATURA** da -40°C a +120°C;
- **PER TUTTI I PROCESSI** dal raffreddamento alla surgelazione, dalla lievitazione alla fermentazione alla pastorizzazione;
- **PER TUTTI I PRODOTTI** carne, pesce, latticini e farinacei, pasticceria dolce e salata, frutta e verdura, alimenti nudi o preconfezionati, sciolti o in teglia.

UN NUOVO NASTRO SENZA INCONVENIENTI

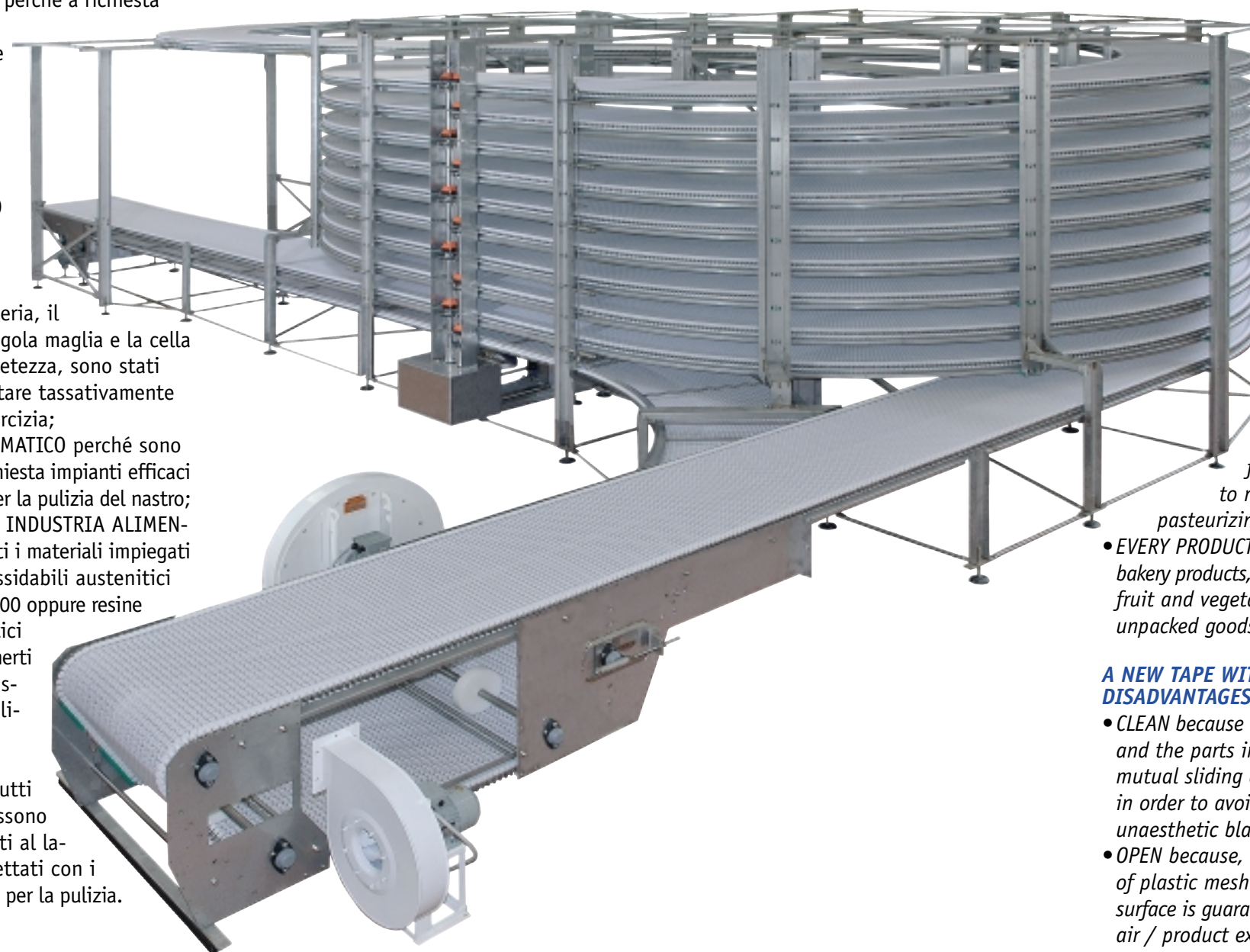
- **PULITO** perché non sono usati lubrificanti e perché le parti in contatto con reciproco strisciamento sono in materiale plastico per evitare depositi opachi ed annerimenti inestetici;
- **APERTO** perché anche con l'utilizzo delle maglie plastiche è garantito oltre il 50% di superficie aperta con un ottimo scambio aria / prodotto per la massimizzazione della penetrazione del freddo;
- **AFFIDABILE** perché grazie ai moduli di ritenzione ricavati in ogni modulo del nastro l'effetto Albergo di Natale è solo un ricordo;
- **RESISTENTE** perché gli elementi del nastro per la trasmissione del moto sono costruiti in acciaio inossidabile;
- **SCORREVOLISSIMO** perché i materiali

e le geometrie a contatto sono stati studiati per abbattere gli attriti del 60% dei nastri tradizionali con obsoleti accoppiamenti nastri metallici / guide plastiche;

- **INCORRODIBILE** perché a richiesta può essere fornito interamente in acciaio AISI316L.

IGIENE

- **NESSUN VUOTO INCONTROLLATO** perché tutti i profili della struttura, le guide, la bulloneria, il nastro, ogni singola maglia e la cella nella sua completezza, sono stati studiati per evitare tassativamente accumuli di sporcizia;
- **LAVAGGIO AUTOMATICO** perché sono installabili a richiesta impianti efficaci ed automatici per la pulizia del nastro;
- **COMPATIBILITA' INDUSTRIA ALIMENTARE** perché tutti i materiali impiegati sono acciai inossidabili austenitici della serie AISI300 oppure resine e polimeri plastici chimicamente inerti o comunque classificati come "alimentari";
- **PULIZIA SENZA DUBBI** perché tutti gli elementi possono essere sottoposti al lavaggio e disinfettati con i normali prodotti per la pulizia.



A NEW MOTORIZATION SYSTEM

- **RELIABLE** because planned in every minimum detail;
- **ECONOMICAL** thanks to an extreme reduction of power consumptions;

- **LITTLE CUMBERSOME** because the step and the maximum possible curving have been studied in order to limit the overall dimensions;
- **UNATTACKABLE** because patented.

APPLICATIONS

- **EVERY TEMPERATURE RANGE** from -40°C to +90°C;
- **EVERY PROCESS** from cooling to freezing, from leavening to retarding, to pasteurizing;
- **EVERY PRODUCT** meat, fish, milk and bakery products, sweet and salty pastry, fruit and vegetables, packed or unpacked goods, loose or on pans.

A NEW TAPE WITHOUT DISADVANTAGES

- **CLEAN** because lubricants are not used and the parts in contact with mutual sliding are in plastic material in order to avoid opaque deposits and unaesthetic blackenings;
- **OPEN** because, also thanks to the use of plastic meshes, over 50% of open surface is guaranteed with an excellent air / product exchange for the maximization of cold penetration;
- **RELIABLE** because the retention modules in every part of the belt prevent it from coming out of the guides;
- **RESISTANT** because the elements of

the belt for the motion drive are constructed in stainless steel;

- **SMOOTH RUNNING** because materials and components in contact are studied in order to drop frictions down to 60% of traditional belts with obsolete connections between metal tapes and plastic guides;
- **INCORRODABLE** because it can entirely be supplied in stainless steel AISI316L.

HYGIENE

- **NO UNCONTROLLED EMPTY SPACES** because all the profiles of the structure, the guides, the screws, the belt, every single mesh and the cold store in its thoroughness, have been studied in order to definitely avoid accumulation of dirt;
- **AUTOMATIC WASHING** because effective and automatic systems for belt cleaning may be installed on request;
- **COMPATIBILITY WITH FOOD INDUSTRY** because all the materials are austenitic stainless steels of the series AISI300 or chemically inert resins or plastic polymers or however materials certified as "foodsafes";
- **CLEAN WITHOUT DOUBTS** because all the elements can be subject to washing and disinfected by normal cleansing products.