

SCHOCK FROSTER & SCHNELL KÜHLER

Blast Chillers & Freezers



 **MADE IN ITALY**

www.frigorbox.it

*Die logischste Form
für Ihre Kälte.*

Unsere Mission

Seit jeher treibt uns der Anspruch, eine **flexible und widerstandsfähige Organisation** mit ausgeprägter technischer Kompetenz zu sein. Seit 50 Jahren behaupten wir unsere Position als führender Anbieter in der Entwicklung, Produktion und Ausstattung von Lösungen für die Kälteindustrie.

Die Bedürfnisse unserer Kunden stehen für uns an erster Stelle: Wir antizipieren ihre Erwartungen mit innovativen, hochwertigen Lösungen und bieten einen **vollständigen und professionellen Service**.

Glasfaserverstärkter Kunststoff und die Erweiterung unseres Zubehörangebots sind nur einige der Bereiche, in die wir investieren, um diese Branche weiterzuentwickeln. Wir sind vom Herz der Kälte ausgegangen, um das Produkt bis ins Innerste zu erschließen.

50 JAHRE ERFAHRUNG

100 % MADE IN ITALY

MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN

Schockfroster & Schnellkühler

Blast Chillers & Deep-Freezers

Vom Herz der Kälte zum Kern des Produkts

Der Schockfroster ermöglicht es, die Temperatur von Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Gemüse, Mehlprodukte) in kürzester Zeit zu senken — in jeder Küche, jedem Labor oder in der Industrie, ohne die organoleptischen Eigenschaften der Produkte zu verändern.

Ihre Vorteile

1

Leerlaufzeiten reduzieren

Schaffen Sie Raum für Kreativität, indem Sie Wartezeiten in der Produktion eliminieren.

2

Mengen erhöhen

Stellen Sie genau dann die benötigten Mengen bereit, wenn der Bedarf entsteht.

3

Arbeit organisieren

Strukturieren Sie Ihre Arbeitsabläufe durch gezielten Einsatz von Kälte.

4

Kosten sparen

Reduzieren Sie Lebensmittelabfälle und senken Sie so die Produktkosten.

Anwendungsbereiche

1**BÄCKEREI****2****KONDITOREI****3****GASTRONOMIE****4****EISDIELE****5****FLEISCH****6****FISCH****7****KÄSE****8****FERTIGGEMÜSE**

Schnellkühlung & Tiefkühlung

SCHNELLKÜHLZYKLUS (+90 °C → +3 °C)

Senken Sie die Kerntemperatur in maximal 90 Minuten von bis zu +90 °C auf +3 °C — den hochkritischen Temperaturbereich mit schneller Bakterienvermehrung lassen Sie hinter sich.

TIEFKÜHLZYKLUS (+90 °C → -18 °C)

In bis zu 240 Minuten erreichen Sie -18 °C im Kern: Mikrokrystalle bilden sich, die Zellstruktur bleibt intakt, kein Saftverlust.

Schnellkühlung

Die schnelle Absenkung der Kerntemperatur erhält die Qualität gegarter Speisen. Das rasche Erreichen von +3 °C verhindert das Bakterienwachstum, die Hauptursache der Alterung von Lebensmitteln. Der Schnellkühlzyklus kühlt Ihre Kreationen schnell und schonend ab, bewahrt Aroma im Kern und an der Oberfläche. Ihre Gerichte sind jederzeit einsatzbereit.

Tiefkühlung

Die langfristige Konservierung von Lebensmitteln war schon immer eine zentrale Herausforderung. Mit den FRIBOX-Schocktiefkühlern bleiben Ihre Produkte auch mittel- und langfristig unverändert. Durch das schnelle Eindringen der Kälte entstehen Mikrokrystalle: kein Aufbrechen der Zellstruktur, kein Nährstoffverlust. Nach dem Auftauen präsentiert sich das Produkt wie frisch zubereitet — ohne Gewichtsverlust, ohne Aromaeinbussen und mit den ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften.

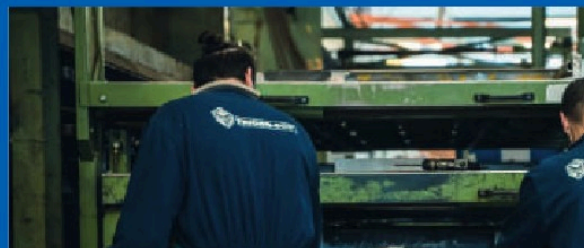
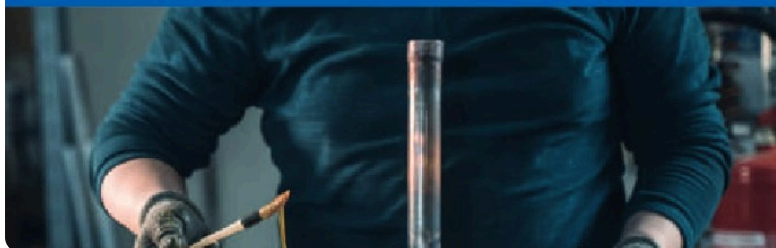
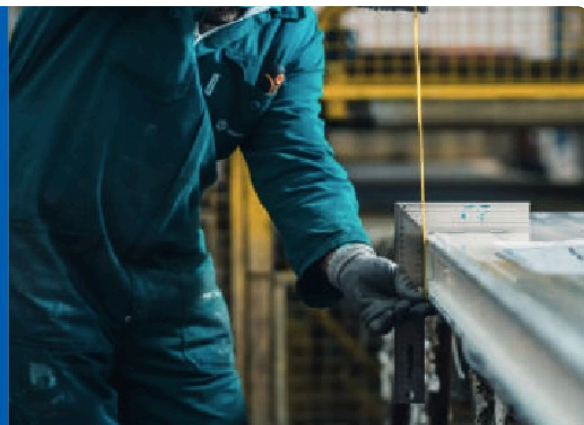
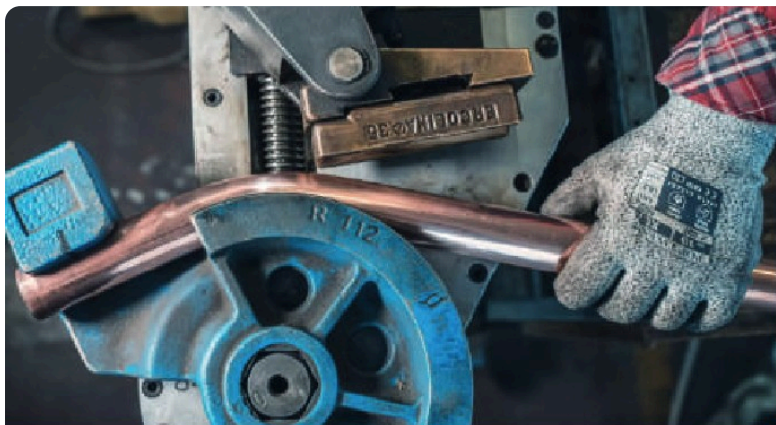
Schockfroster und Schnellkühler, wie Sie sie noch nie gesehen haben

Die Frigorbox-Schockfroster sind für Temperaturen von -40 °C / -60 °C bis $+80\text{ °C}$ ausgelegt und eignen sich für alle Arten von Lebensmitteln. Die Geräte sind vollständig mit **Edelstahl** verkleidet, gedämmt mit Polyurethan-Hartschaum (Dichte 42 kg/m^3). Die Kältemittel entsprechen den ökologischen Vorschriften, die Abtauung erfolgt manuell oder automatisch mit Heißgas. Die Touchscreen-Controller steuern Schnellkühl- ($+3\text{ °C}$) und Tiefkühlzyklen (-18 °C), sowohl zeit- als auch kerntemperaturgeführt. Automatische Umschaltung auf Konservierung am Zyklusende. Modelle bis zu 12 Wagen Bauart GN 2/1 oder 600×800 . Sonderanfertigungen möglich. Optional: Hygienisierung über das Ionisationssystem *aircare box* (zertifiziert gegen Bakterien und Viren). Kältemittel: R452A und R744 (CO_2).

Stärken im Überblick

- **Bodenwanne und Säulen**
Ohne scharfe Kanten für eine perfekte Reinigung.
- **Robuste Edelstahl-Rampe**
Abnehmbar für einfache Reinigung.
- **Verdampfer mit 12 mm Lamellenabstand**
Bis zu 8 Std. Betrieb ohne Abtauung.
- **Reinigungsfreundliche Verdampfer**
Ohne technischen Eingriff zugänglich.
- **Touch-Controller mit unbegrenzten Rezepten**
Programmsteuerung über Kerntemperaturfühler oder Zeitvorgabe.
- **Sandwichpaneele 100 mm**
Mit Hakenverschluss.
- **Optimierte Luftführung**
Ermöglicht gleichmäßigen Wärmeabzug.
- **Verkleidete Außenaggregate**
Optional in schallgedämmter Ausführung.
- **2-stufige Verdichter**
Bester COP bei -40 °C .
- **Heißgas-Abtauung**
Schnell und automatisch — optimierter Produktionsablauf.

Das gesamte Sortiment und alle Komponenten werden im italienischen Werk Frigor-Box gefertigt



Die Schockfroster bestehen aus 4 Komponenten:

- KÄLTERAUM / GEHÄUSE
- VERDAMPFEREINHEITEN
- SCHALTSCHRANK
- VERFLÜSSIGUNGSSATZ

Vom Zuschnitt der Edelstahlpaneele über das Biegen der Kupferleitungen bis zur Endkontrolle: Jede Phase wird in unserem Werk in Scandiano (Reggio Emilia, Italien) durchgeführt. So garantieren wir gleichbleibende Qualität, kurze Lieferzeiten und vollständige Rückverfolgbarkeit jedes Bauteils.

Schockfroster & Schnellkühler (A/AS)

Der Schockfroster ist rational konzipiert und senkt in kürzester Zeit die Temperatur von Lebensmitteln in jeder Küche, jedem Labor oder in der Industrie, ohne organoleptische Eigenschaften zu verändern.

1. Schnellkühlzyklus +80/+90 °C → +3 °C

Erreicht in 90 Minuten (gemäß HACCP-Vorschriften) eine Produkttemperatur von +3 °C ausgehend von +80/+90 °C (Ofenaustritt). Anschließend Lagerung im Kühlschrank für mehrere Tage; danach Regenerierung im Ofen vor dem Verzehr.

2. Schnellkühl- & Tiefkühlzyklus

Tiefkühlung von +80/+90 °C auf –18 °C in 30 bis 240 Minuten, abhängig von Stärke und Art des Produkts. Anschließend Lagerung bei –20 °C in einem geeigneten Kühlraum oder Tiefkühlschrank.

3. Tiefkühlzyklus +20/+25 °C → –18 °C

Erreicht eine Produkttemperatur von –18 °C ausgehend von +20/+25 °C in 30 bis 240 Minuten, abhängig von Stärke und Form des Produkts.

Hinweis: Last gleichmäßig auflegen, um die Luftzirkulation zu begünstigen. Alle Aggregate verfügen über einen Produktfühler. Die Umschaltung vom Tiefkühlzyklus auf den Konservierungszyklus erfolgt automatisch. Die Verdampfer-Abtauung ist für maximale Energieeffizienz ausgelegt: manuell/automatisch während der Tiefkühlphase, automatisch in der Konservierungsphase.

Konstruktive Merkmale der FRIBOX-Schockfroster (A/AS)

Gehäuse

Aufgebaut aus modularen Sandwichpaneelen mit 100 mm Stärke (optional 120 mm) und Polyurethan-Hartschaum-Dämmung, heiß unter Druck eingespritzt mit einer Dichte von 42 kg/m^3 . Außenverkleidung in Edelstahl oder lebensmitteltauglichem PVC-beschichtetem Stahlblech RAL 9010; innen einschließlich Boden stets in glattem, rutschhemmendem Edelstahl. Innen ohne zusätzliche Profile (abgerundete Formen), außen mit Alu-Profilen.

Die bodenbündige Schwingtür ist in Edelstahl oder PVC-beschichtetem Stahl ausgeführt, ausgestattet mit Griff mit Innenentriegelung, Scharnieren mit Auflauframpe und Feder sowie umlaufender Dichtung mit Anti-Frost-Heizband.

Schalt- und Steuerschrank

Komplett mit Touchscreen-SPS, integriert in die Tür des FRIBOX. Schaltschrank und elektrische Anschlüsse entsprechen den geltenden Richtlinien. Standardausstattung.

Kälteanlage (Split-Bauart)

Verdichter führender Marken, vormontierte Außen-Verflüssigungseinheit mit selbsttragendem Aluminiumrahmen, epoxidharzpulverbeschichtet im Ofen. Verkleidung mit vorlackierten Stahlblechpaneelen. Kondensator aus Kupferrohren mit Aluminiumlamellen, leistungsstarke axiale Lüfter mit niedrigem Geräuschpegel. Kältekreis aus isolierten Kupferleitungen, Trockenfilter, Schauglas, Magnetventil, Ölabscheider/Wärmetauscher. Manometer in Serie.

Anlagenübersicht

Verdampfereinheit

Im Inneren des Geräts: Verdampferbatterie aus Kupferrohren und Aluminiumlamellen, mit kataphoretischer Spezialbeschichtung. Leistungsstarke axiale Ventilatoren mit hoher Fördermenge, horizontaler Saug-Luftstrom, der das Produkt beidseitig umströmt. Lamellenabstand 12 mm — garantiert optimale Leistung und Luftdurchsatz auch nach vielen Betriebsstunden mit minimaler Anzahl an Abtauzyklen.

Abtauung

Thermostatisches Expansionsventil mit automatischer Regelung über externen Druckausgleicher und Überhitzungs-Fühler. Öl-Siphon im Saugsammler. Abtauung nach jedem Tiefkühlzyklus manuell auslösbar, mit einstellbarer Dauer — so startet der Folgezyklus mit voller Leistung. Heißgas-Abtauung nach modernster Technologie. In der Konservierungsphase automatisch.

Anschlussmaterial

Kupferleitungen für Saug- und Drucklinie, Muffen und Reduzierstücke. Geeignete Isolierung der Saugleitung mit Antikondensat-Klebeband. UZ-Halterungen für die Leitungsbefestigung, Edelstahl-Rohrhalter und Dübel. Mehradriges Kabel zwischen Verflüssigungseinheit und Verdampfer sowie zwischen Verflüssigungseinheit und Schaltschrank. Standard-Leitungslänge zwischen Verflüssigungseinheit und Verdampfer: **10 m** (längere Strecken auf Anfrage).

Standardausstattung inklusive:

- Innenbeleuchtung
- Druckausgleichsventile
- Ablaufwanne mit grauem PVC-Ablaufrohr und Siphon

Sanitisierungssystem AIRCARE-BOX®

Aircare-Box ist die Lösung zur Reinigung und Hygienisierung geschlossener Räume — auch in Anwesenheit von Personen. Das innovative **Kaltplasma-Ionisationssystem** liefert saubere Luft, beseitigt schlechte Gerüche und neutralisiert Viren und Bakterien. Die NTP-Technologie garantiert eine optimale Hygieneabdeckung der gesamten Oberfläche und ist ideal für Umgebungen mit kontinuierlichem Hygienebedarf.

Schockfroster / Schnellkühler

Touch-Controller

Hauptmerkmale

- **Stromversorgung:** 230 VAC Relaisbasis — 24 VAC/DC Touchscreen-Display
- **9 Relaisausgänge:** Verdichter, Abtauung, Verdampferlüfter, Verflüssigerlüfter, Türrahmenheizung, Heizung Kernfühler, Pump-Down-Ventil, Alarm, Auftau-Heizung
- **4 digitale Eingänge:** Tür-Mikroschalter, Hochdruck, Niederdruck, Verdichter-Thermoschutz
- **6 analoge Eingänge:** 3 für Kerntemperaturfühler, 1 für Umgebung, 1 für Verdampfer, 1 für Verflüssiger
- Speicher für bis zu **100 Rezepte**
- **1 USB-Port** für Upload/Download von Rezepten, Programmen und HACCP-Daten

Funktionen Schockfroster / Schnellkühler

SCHOCKFROSTER Standard-Schnellkühlzyklus mit Voreinstellungen.

-18 °C Standard-Tiefkühlzyklus mit Voreinstellungen.

--- min Endlos-Schnellkühl-/Tiefkühlzyklus mit mehreren Timern.

SPEZIALZYKLEN Benutzerdefinierter Zyklus.

Spezialzyklen

Basis-Funktionen

FISCH-SANITISIERUNG Spezielle Hygienebehandlung für Fisch.

AUFTAUEN Kontrollierter Auftauzyklus.

MANUELLE ABTAUUNG Auf Knopfdruck.

EIS HÄRTEN Härtung von Speiseeis.

UV-STERILISATION Per Parameter aktivierbar.

FÜHLER-HEIZUNG Erwärmung der Kernfühler-Spitze für leichteres Entnehmen.

TROCKNUNG Aktivierbar bei geschlossener Tür.

UPGRADE Mit Multifunktionsmodul: zusätzliche Zyklen.

Multifunktionsmodul (optional)

Durch Hinzufügen eines externen Moduls und Einstellung des Parameters E12=1 werden 2 zusätzliche Zyklen verfügbar:

NIEDERTEMPERATUR-GAREN Schonendes Slow Cooking.

GÄRSTOPP / GÄREN Programmierte Teigführung.

SERIE ULTRA

Schockfroster „Roll-In“ für Wagen AS Ultra Fribox

ULTRA ist unsere Antwort auf Ihre Produktion. Verfügbar in der kompletten Baureihe von **1 bis 12 Wagen**, sind alle Kammern mit hoher Isolierleistung ausgestattet — für maximalen Ertrag und niedrigen Energieverbrauch. Standardmäßig mit Tür auf der Vorderseite zum Beschicken; auf Anfrage sind alle Modelle mit Doppeltür für Durchlaufproduktion lieferbar. Alle Aggregate sind **Remote-Außeneinheiten** und werden serienmäßig mit 10 m Anschlussmaterial geliefert.

Highlights

- A Optimierte Luftführung**
Höhere Effizienz dank gleichmäßiger Verteilung.
- B Verstärkter Produktfühler**
Für schnelles und sicheres Entnehmen.
- C Ausführungen**
Innen Edelstahl / Außen PVC-beschichteter Stahl, oder
Edelstahl innen + außen.
- D Farbvarianten**
Weiß (RAL 9010) oder Schwarz.



WEISS · RAL 9010



SCHWARZ

Türtypen

Die AS Ultra Fribox-Reihe ist in zwei Türbreiten und sowohl als Eintür- als auch als Doppeltür-Ausführung erhältlich. Die Doppeltür-Variante ermöglicht den Durchlaufbetrieb: Beladen auf der einen, Entnehmen auf der gegenüberliegenden Seite — ideal für getrennte Schmutz- und Reinzonen.

Eintür 750

Standard-Beschickung von vorn.

Doppeltür 750

Durchlaufbetrieb, getrennte Zonen.

Eintür 950

Größere Öffnung für sperrige Wagen.

Doppeltür 950

Maximale Kapazität im Durchlauf.

EINTÜR 750

AS Ultra Fribox 750 · Eintür

Modulare Tiefkühlräume für 1 bis 4 Wagen. Maße und Leistungsabstimmung gemäß Tabelle.

Modell	Anz. Wagen	Abmessungen (mm)	Leistung
AS MAXI-FRIBOX 20/1800	1	1080 × 1170 × 2400 H	4/6 HP
AS MAXI-FRIBOX 20/2050	1	1080 × 1560 × 2400 H	5 HP / 5 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1560/1/5B/1P	1	1560 × 1170 × 2400 H	5 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1755/1/8B/1P	1	1755 × 1170 × 2400 H	8 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1755/1/12B/1P	1	1755 × 1170 × 2400 H	12 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1560/2/8B/1P	2	1560 × 2145 × 2400 H	8 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1755/2/12B/1P	2	1755 × 2145 × 2400 H	12 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1755/3/16B/1P	3	1755 × 3120 × 2400 H	16 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1755/3/20B/1P	3	1755 × 3120 × 2400 H	20 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1755/4/25B/1P	4	1755 × 4095 × 2400 H	25 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1755/4/30B/1P	4	1755 × 4095 × 2400 H	30 HP 2-stage

Höhe immer 2400 mm. Werte und Mengen sind Richtwerte: tatsächliche Schnellkühl-/Tiefkühlzeiten hängen von Produktart, Stärke, Beladungsdichte und Luftgeschwindigkeit ab.

EINTÜR 950

AS Ultra Fribox 950 · Eintür

Modulare Tiefkühlräume für 1 bis 8 Wagen, größere Türbreite 950 mm.

Modell	Anz. Wagen	Abmessungen (mm)	Leistung
AS ULTRA-FRIBOX 1950/1/8B/1P	1	1950 × 1170 × 2400 H	8 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1950/1/12B/1P	1	1950 × 1170 × 2400 H	12 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1950/2/12B/1P	2	1950 × 2145 × 2400 H	12 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1950/2/16B/1P	3	1950 × 2340 × 2400 H	16 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1950/2/20B/1P	3	1950 × 2340 × 2400 H	20 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1950/3/20B/1P	4	1950 × 3120 × 2400 H	20 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1950/3/25B/1P	4	1950 × 3120 × 2400 H	25 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1950/4/30B/1P	5	1950 × 4095 × 2400 H	30 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1950/4/32B/1P	5	1950 × 4095 × 2400 H	32 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1950/5/32B/1P	6	1950 × 5070 × 2400 H	32 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1950/5/40B/1P	6	1950 × 5070 × 2400 H	40 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1950/6/40B/1P	7/8	1950 × 6045 × 2400 H	40 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 1950/6/50B/1P	7/8	1950 × 6045 × 2400 H	50 HP 2-stage

Höhe immer 2400 mm. Werte sind Richtwerte und hängen von Produkt und Beladung ab.

DOPPELTÜR 750

AS Ultra Fribox 750 · Doppeltür

Durchlauf-Ausführung 750 mm. Beladen und Entnehmen auf gegenüberliegenden Seiten.

Modell	Anz. Wagen	Abmessungen (mm)	Leistung
AS ULTRA-FRIBOX 3315/2/12B/2P	2	3315 × 1170 × 2400 H	12 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 3315/4/20B/2P	4	3315 × 2145 × 2400 H	20 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 3315/4/25B/2P	4	3315 × 2145 × 2400 H	25 HP 2-stage

Höhe immer 2400 mm. Doppeltür ermöglicht klare Trennung der Schmutz- und Reinzonen.

Vorteile der Durchlauf-Bauweise

- Trennung von Beschickungs- und Entnahmebereich (HACCP-konform)
- Höherer Durchsatz dank optimiertem Materialfluss
- Reduziertes Kontaminationsrisiko zwischen roh und fertig
- Integration in Produktionslinien möglich

DOPPELTÜR 950

AS Ultra Fribox 950 · Doppeltür

Durchlauf-Ausführung 950 mm bis zu 12 Wagen — Top-Kapazität für industrielle Anwendungen.

Modell	Anz. Wagen	Abmessungen (mm)	Leistung
AS ULTRA-FRIBOX 3705/2/12B/2P	2	3705 × 1170 × 2400 H	12 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 3705/2/16B/2P	2	3705 × 1170 × 2400 H	16 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 3900/2/20B/2P	2	3900 × 1170 × 2400 H	20 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 3705/4/30B/2P	6	3705 × 2340 × 2400 H	30 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 3705/4/32B/2P	6	3705 × 2340 × 2400 H	32 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 3705/6/40B/2P	8	3705 × 3120 × 2400 H	40 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 3705/6/50B/2P	8	3705 × 3120 × 2400 H	50 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 3705/8/60B/2P	10	3705 × 4095 × 2400 H	60 HP 2-stage
AS ULTRA-FRIBOX 3705/10/75B/2P	12	3705 × 5070 × 2400 H	75 HP 2-stage

Höhe immer 2400 mm. Maßgeschneiderte Sonderanfertigungen auf Anfrage.

Durchlauf-Schockfroster für 2 Wagen

Die Durchlauf-Variante mit zwei sich gegenüberliegenden Türen ist die ideale Lösung für strukturierte Produktionsprozesse: Eingangs- und Ausgangszone bleiben physisch getrennt, Kontaminationsrisiken werden minimiert und die HACCP-Anforderungen lassen sich klar einhalten.

Abduttore a carrelli passante / blast chiller with 2 passing trolleys



>> 0033

Einsatzbereiche

- Großküchen mit getrenntem Wareneingang/-ausgang
- Verarbeitungsbetriebe Fleisch & Fisch
- Convenience- und Catering-Produktion
- Bäckereien und Konditoreien im Industriemassstab

Optionen

- Vollständig aus Edelstahl AISI 304 oder 316L
- AIRCARE-BOX® Hygienisierung
- CO₂-Kältemittel (R744)
- Schallgedämmte Remote-Außeneinheit

Doppeltür 950 · Innenansicht

Die Doppeltür-Variante 950 mm bietet maximalen Beschickungskomfort und optimale Luftverteilung durch die seitlich angeordneten Verdampfer mit horizontalem Saug-Luftstrom. Die symmetrische Anordnung garantiert eine gleichmäßige Behandlung des gesamten Wageninhalts.



Innenraum vollständig in glattem, lebensmittelechtem Edelstahl. Abgerundete Innenformen ohne zusätzliche Profile für eine einfache, gründliche Reinigung — ohne Schmutznischen.

Bodenebener Schockfroster & Blech-Wagen



Geeignet für alle Wagentypen

Das gesamte Frigor-Box-Sortiment ist mit folgenden Wagen kompatibel:

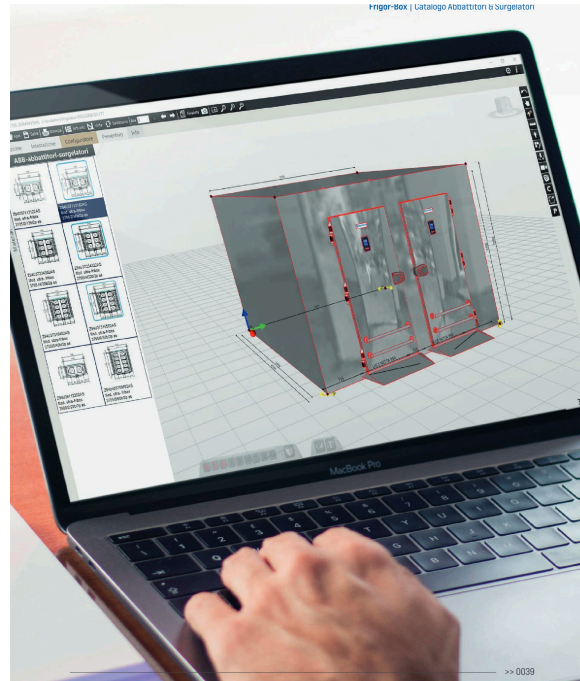
- 1. Euronorm mit Blechen 600 × 800
- 2. Euronorm mit Blechen 400 × 600
- 3. Gastronorm GN 1/1 mit Blechen 530 × 325
- 4. Gastronorm GN 2/1 mit Blechen 650 × 530
- 5. Sonderwagen — nach Mass

Optional

Wasser-Ablaufgitter aus Edelstahl für die Reinigung des Innenraums.

3D-Konfigurator

Frigor-Box stellt eine innovative Software zur Verfügung — für die Auslegung von **Kühlräumen, Türen und Wagen-Schockfroster**. Das in-house entwickelte Tool unterstützt unsere Partner und Kunden bei der präzisen, kollisionsfreien Planung individueller Projekte.



Hauptfunktionen

- Echtzeit-3D-Visualisierung
- Automatische Stückliste & Angebot
- Ausdruck mit technischen Zeichnungen
- Export in DWG / PDF

Nutzen für den Partner

- Schnellere Angebotserstellung
- Visuelle Bestätigung beim Endkunden
- Reduzierte Planungsfehler
- Verkürzte Lieferzeiten

SERIE MINI-MAXI

Schockfroster mit Blech-Einsatz

Reach-in-Schockfroster & -Schnelltiefkühler für kleinere und mittlere Produktionsmengen.

Eigenschaften



Verstellbare Blechhalterstruktur

Anpassung an unterschiedliche Behälterhöhen.



Versenkter Griff mit Schloss

Sichere Verriegelung, bündige Front.



Zyklusende

Automatische Umschaltung auf Konservierung am Ende jedes Zyklus.



Gleichmäßigkeit

Luftzirkulation für maximale Gleichmäßigkeit ohne Temperaturschock an der Produktoberfläche.

Baureihe

Modell	Abmessungen (mm)	Bleche
AS Mini Fribox 5/LIGHT	820 × 700 × 850 H	3 bis 5
AS Mini Fribox 5/7	820 × 700 × 950 H	5 bis 7
AS Mini Fribox 12-14/2.2	820 × 800 × 1800 H	12 bis 14
AS Mini Fribox 15/2.5	820 × 800 × 1800 H	14 bis 16
AS Maxi Fribox 20/900	820 × 940 × 2100 H	20
AS Maxi Fribox 20/1210	1030 × 1000 × 2030 H	20

CUSTOM MADE

Spiraltunnel

Vollständig **maßgeschneiderte** Lösungen für industrielle Prozesse: kontinuierliche Kältebehandlung mit Förderbandspirale für Schnellkühlung, Tiefkühlung, Gärung, Pasteurisierung. Temperaturbereiche von **-40 °C bis +120 °C**.



> 0042

AFFIDABILE perché progettato in ogni minimo dettaglio
RELIABLE because planned in every minimum detail:

ECONOMICO grazie ad una altissima riduzione dei consumi energetici;
ECONOMICAL thanks to an extreme reduction of power consumptions;

POCO INGOMBRANTE perché il passo e la curvatura massima possibile sono state studiate per limitare al minimo gli ingombri
LITTLE DIMENSIONAL because the step and the maximum possible curving have been studied in order to limit the overall dimensions;



NASTRO CON SISTEMA A TAMBURO
CONVEYOR BELT WITH DRUM SYSTEM

>> 0043

TUNNEL SPIRALE / SPIRAL TUNNEL

Stärken

- **Zuverlässig:** jedes Detail durchdacht
- **Wirtschaftlich:** drastisch reduzierter Energieverbrauch
- **Kompakt:** Steigung und maximale Krümmung optimieren den Platzbedarf
- **Vielseitig:** für jeden Prozess von Schnellkühlung über Tiefkühlung bis Gärung & Pasteurisierung
- **Sauberkeit:** keine Schmiermittel, gleitende Teile aus Kunststoff
- **Offene Bandfläche > 50 %:** optimaler Luft-/Produkt-Austausch
- **Edelstahl-Antrieb:** robust und langlebig
- **Automatische Bandreinigung** als Option verfügbar
- **AISI 316L** auf Anfrage komplett verfügbar



FRIGOR BOX

VOM HERZ DER KÄLTE ZUM KERN DES PRODUKTS

From the heart of refrigeration
to the core of the product



MADE IN ITALY

+39 0522 851711
frigorbox@frigorbox.it
www.frigorbox.it
Via Prandi 11,
42019 Scandiano
(Reggio Emilia), Italy