



PRIMAX

75

 **PRIMAX**

COLD
MADE IN ITALY
OVERVIEW
COLLECTION
2023



PRIMAX: SISTEMI DI GESTIONE DEL FREDDO

PRIMAX: cold management systems

Sinergie segmento food Food industry synergy

L'esperienza dei professionisti della ristorazione viene trasferita agli strumenti per la gestione del freddo. Ogni abbattitore e frigorifero è progettato dagli specialisti Primax attraverso la collaborazione costante con chi le cucine professionali le vive ogni giorno. Vantano un design solido ed essenziale, pensato per integrarsi perfettamente in qualsiasi ambiente cucina.

The experience of foodservice professionals is transferred to refrigeration equipment. Every blast chiller and refrigerator is designed by Primax specialists through constant collaboration with those who spend every day in a professional kitchen. The solid and essential design of Primax equipment seamlessly becomes part of any kitchen.

SOMEK gruppo, una condivisione di valori e strategie SOMEK Group. Shared values and strategies

Primax è parte di SOMEK gruppo assieme a più di 20 aziende italiane. SOMEK gruppo è presente a livello internazionale con proprie società, filiali, siti produttivi e uffici di rappresentanza. Per Primax, questo significa appartenere a un polo di aziende del food con cui fare squadra, ampliando le proprie competenze e rafforzando i propri processi produttivi. Con il gruppo Primax condivide il valore della qualità costruttiva italiana e la ricerca costante dell'eccellenza.

Primax is part of the SOMEK Group, which is made up of over 20 Italian enterprises. The SOMEK Group is present internationally through its companies, branches, manufacturing plants and representative offices. For Primax, this means belonging to a group of food industry businesses that act as a team, expanding its expertise and reinforcing its manufacturing processes. The Group and Primax share many values, including high-quality Italian construction and the constant pursuit of excellence.

DAGLI SPECIALISTI DEL FREDDO AGLI SPECIALISTI DELLA CUCINA

From cold specialists
to food specialists



**BOX REFRIGERATI
PER RIFIUTI**
REFRIGERATED CONTAINERS
FOR WASTE

p. 46

**ARMADI
REFRIGERATI**
UPRIGHT
REFRIGERATORS

p. 20



**ABBATTITORI
DI TEMPERATURA**
BLAST
CHILLERS

p. 10

**TAVOLI REFRIGERATI
PER BIBITE**
REFRIGERATED COUNTERS
FOR BEVERAGE

p. 38

**TAVOLI REFRIGERATI
GASTRONOMIA**
REFRIGERATED
COUNTERS

p. 30

QUALITÀ COSTRUTTIVA ITALIANA

Italian construction quality



Progettato e realizzato integralmente in Italia

Entirely designed and manufactured in Italy

Tutte le attività - dalla ricerca e sviluppo fino alla produzione - sono svolte rigorosamente in Italia. Selezione dei materiali, design, ricerca tecnologica e collaudi rigorosi: la scelta di concentrare tutti i processi produttivi in azienda riflette l'orientamento alla qualità. L'azienda garantisce inoltre un servizio post-vendita rapido e capillare.

All of Primax's activities, from research and development to production, are entirely carried out in Italy. From the selection of materials, design, technological research and rigorous testing, the decision to concentrate all manufacturing processes in-house reflects the brand's focus on quality. Moreover, the company ensures quick, extensive post-sales services.

Robusto, solido, dal design essenziale

Robust, solid and essential

Il design vanta una qualità costruttiva capace di fare la differenza. Lo spessore delle strutture e le guarnizioni ad alta aderenza limitano la dispersione termica, anche quando l'ambiente esterno raggiunge temperature oltre i 40 °C. La solidità della costruzione e dei materiali ne garantisce la resistenza all'uso intensivo e la durabilità nel tempo.

Primax products are designed for structural quality that is second to none. The thick, sturdy frames and high-grip seals limit thermal dispersion, even when the external temperature is over 40 °C. Solid construction and tough materials guarantee they stand the test of time, despite intense use.



Semplice

Easy to use

Il pannello di controllo touch presenta un'interfaccia intuitiva da usare. Offre la possibilità di programmare i cicli produttivi in pochi passaggi, ottimizzando i tempi di lavoro e i consumi. Tutti gli apparecchi possono essere collegati tra loro e controllati da remoto grazie al sistema cloud Nube. Anche la cucina più grande può essere gestita in sicurezza e con una consultazione efficace dei report.

The touch control panel is intuitive and easy to use. It makes it possible to programme production cycles in just a few steps, optimising processing times and energy use. All devices can be connected to each other and operated remotely thanks to the Nube cloud system. Even extra-large kitchens can be managed securely, with the efficient consultation of reports.



Pratico

Easy to care

La progettazione intelligente rende le operazioni di pulizia facili e veloci. Tutte le componenti sono facilmente raggiungibili e intuitive da ricollocare. I tempi di intervento sono quindi ridotti, minimizzando il loro impatto sui cicli produttivi. Anche la manutenzione è ottimizzata: gli interventi avvengono rapidamente e sul posto, senza bisogno di spedire il macchinario.

Intelligent design makes cleaning procedures quick and straightforward. All components are easy to reach and intuitive to put back in place. That means intervention times are fast, minimising their impact on production cycles. Even maintenance is optimised: everything is done in zero-time and on-site, without having to ship the equipment anywhere.

SOSTENIBILITÀ

Sustainability



SPRECHI ALIMENTARI
FOOD WASTE

Cibi più sani, più a lungo Food that's healthier, for longer

I professionisti lo sanno: abbattere e conservare correttamente gli alimenti ne preserva la fragranza, i sapori e le proprietà nutritive. Una corretta refrigerazione permette inoltre di allungare la vita delle preparazioni, riducendo gli sprechi alimentari. I sistemi Primax garantiscono perfetta aderenza alle norme del settore, mantenendo l'integrità e gli standard igienici di materie prime e preparazioni.

Professionals know that properly blast chilling and storing food helps maintain its aroma, flavour and nutritional benefits. Proper refrigeration also makes it possible to extend the life of mixes and food reducing waste. Primax systems ensure perfect compliance with industry regulations, maintaining the integrity and hygienic standards of raw ingredients and cooked preparations.

CONSUMO ENERGETICO
ENERGY SAVINGS

Ottimizzare i consumi per il business e per l'ambiente Optimise energy use for your business and the environment

I sistemi per la conservazione Primax sono realizzati in classe A, garanzia di ottime performance e risparmio energetico. Lo spessore delle strutture e le guarnizioni ad alta aderenza limitano la dispersione termica, anche quando l'ambiente esterno raggiunge temperature oltre i 40 °C. Il gas refrigerante R290 è naturale ed ecologico e con il sistema cloud Nube è possibile tenere tutto il sistema sotto controllo.

Primax storage systems are designed for a class A energy rating, a guarantee of optimal performance and energy savings. The thick, sturdy frames and high-grip seals limit thermal dispersion, even when the external temperature is over 40 °C. R290 refrigerant gas is natural and eco-friendly and, with the Nube cloud system, everything is perfectly under control.

SOLUZIONI IOT
IOT SOLUTIONS

Una cucina sicura e connessa Secure, connected kitchens

Le soluzioni Primax rendono l'ambiente cucina più sicuro e sostenibile. Tutte le tecnologie sono intelligenti e interconnesse, secondo i criteri di Industria 4.0. La disponibilità di dati, sempre intuitivi da analizzare, permette un maggior controllo sulla produttività e quindi una pianificazione strategica della cucina. L'operatività è più fluida, anche nei momenti di stress.

Primax solutions make kitchens safer and more sustainable. All of the brand's smart technology is interconnected, according to Industry 4.0 standards. The data, always intuitive and available, offer greater control over productivity and thus strategic planning for the kitchen. Operations are more fluid, even when under pressure.

ABBATTITO DI TEMPER

BLAST
CHILLERS

ORI RATURA



ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Blast chillers



L'abbattimento termico per la salubrità degli alimenti

Blast chilling for healthy, wholesome food



Gli abbattitori portano gli alimenti a basse temperature in tempi rapidi. Sempre più utilizzati dai professionisti di settore, l'abbattimento è il metodo più sicuro per garantire una migliore conservazione delle materie prime e delle pietanze già cotte. Contrasta la moltiplicazione di microrganismi patogeni e prolunga la vita media dei prodotti, riducendo gli sprechi. I cibi rimangono freschi più a lungo e conservano inalterate le loro proprietà.

Blast chillers quickly cool food to low temperatures. Increasingly used by professionals in the industry, blast chilling is the safest way to ensure optimal preservation of raw materials and already cooked dishes. It fights against the multiplication of pathogens and microorganisms and extends the average life of products, reducing waste. Food stays fresh longer while its properties are unaltered.

ABBATTITORI DI TEMPERATURA BLAST CHILLERS



Ristorazione Restaurants

Configurando l'abbattitore per il settore ristorazione si ottiene uno strumento dedicato alle attività di ogni cucina professionale. Indispensabile per trattare pesce da consumare crudo, permette inoltre di pianificare in anticipo le attività, offrendo un menù sempre vario. Il risultato è una cucina efficiente e sicura.

Configuring blast chillers for the restaurant industry has resulted in a tool dedicated to the activities of every professional kitchen. Indispensable to treating fish that's to be eaten raw, blast chillers also make it possible to plan activities in advance, consistently offering varied menus. The result is a safe, efficient kitchen.



Pasticceria Pastry shops

Ogni abbattitore può essere configurato per rispondere alle esigenze di pasticcerie e gelaterie. I cicli di lavoro specifici sono dedicati a materie prime e preparazioni delicate e facilmente deperibili, come panna, creme e farce. L'abbattitore mantiene inalterati gli alimenti, anche i più soffici e cremosi, ed evita sprechi.

Every blast chiller can be programmed to meet the needs of pastry shops and ice cream makers. There are specific work cycles just for raw ingredients and delicate, easily perishable mixtures, like cream, custards and fillings. The blast chiller maintains the properties of all food, including soft, creamy items, and avoids food waste.



Abbattimento e/o surgelazione Blast chilling and/or freezing

Abbatte rapidamente portando il cuore dell'alimento a 0/+3 °C. Surgela portando l'alimento a una temperatura pari o inferiore a -18 °C.

Rapidly chill food, bringing the core of each item to 0 to 3 °C. Freeze food to temperatures of -18 °C and below.

Preraffreddamento Pre-chilling

Crea le condizioni ideali per iniziare un ciclo di abbattimento e/o surgelazione, garantendo la qualità del risultato.

Create the ideal conditions to start a cycle of blast chilling and/or freezing, guaranteeing high-quality results.

Abbattimento SOFT e HARD SOFT and HARD blast chilling

Cicli di lavoro con livelli di intensità differenti, da scegliere in base alle dimensioni e al tipo di prodotto da abbattere.

Processing cycles with different levels of intensity, to use according to the size and type of food to freeze.

Mantenimento Maintenance

Funzione attiva automaticamente alla fine di ogni ciclo, mantiene la temperatura per 24 ore.

This feature is automatically activated at the end of every cycle, maintaining the same temperature for 24 hours.

Sonda a cuore Core probe

La sonda misura costantemente la temperatura al cuore del prodotto e gestisce automaticamente le fasi del ciclo di abbattimento e/o surgelazione.

The probe constantly measures the temperature at the core of the item and automatically manages the blast chilling and/or freezing cycles.

HACCP HACCP

Possibilità di verificare l'esito dei cicli di abbattimento e/o surgelazione notturni, con memorizzazione allarmi.

It's possible to verify the outcome of blast chilling and/or freezing cycles conducted overnight, with saved alerts.

Interamente in acciaio inox SAE/AISI 304	Entirely in SAE/AISI 304 stainless steel
Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità, spessore 60 mm (50 mm il mod. 3 teglie), privo di HCFC	Insulation in high density polyurethane foam that's 60 mm thick (50 mm in the 3-tray model), HCFC-free
Top rinforzato da 30 mm standard su modelli 5, 10 e 15 teglie	Reinforced 30 mm top standard on the 5, 10 and 15 tray versions
Maniglia ergonomica e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta	Ergonomic handle and magnetic seals on the 4 sides of the door
Blocco porta a 110° per inserimento delle teglie	Door opens 110° for tray loading
Blocco ventilazione all'apertura della porta	Fan stops when the door opens
Gas refrigerante R452A	R452A refrigerant gas
Condensazione ad aria	Air-cooled condensation
Evaporatore con trattamento anticorrosivo in cataforesi, con punti di iniezione gas refrigerante multipli	Evaporator with anti-corrosive EPD coating with multiple refrigerant gas injection points
Condensatore ad alta resa termica	Condenser with high thermal output
Compressore ermetico ad alte prestazioni	High performance hermetic compressor
Ventilatori ad alta prevalenza	High-pressure fans
Classe climatica 5 (40 °C/50% umidità)	Climate class 5 (40 °C/50% humidity)
Controllo elettronico touch	Electronic touch panel
Comunicazione WiFi con apposito kit per monitoraggio via app	WiFi communication through a special kit for app-based monitoring

PRIMAX EASY LINE

Extra potenza per extra freddo
Extra power for extra chill



3 livelli
3 levels

—
620 x 670 x 670 mm
—

- **BE-R031**
GN1/1 + EN1
+90 °C / +3 °C: 12 kg
+90 °C / -18 °C: 8 kg



5 livelli
5 levels

—
790 x 820 x 890 mm
—

- **BE-R051**
GN1/1 + EN1
+90 °C / +3 °C: 18 kg
+90 °C / -18 °C: 12 kg
-
- **BE-R051S > Special**
GN1/1
+90 °C / +3 °C: 18 kg
+90 °C / -18 °C: 12 kg
-
- **BE-R051X > Extra power**
GN1/1 + EN1
+90 °C / +3 °C: 20 kg
+90 °C / -18 °C: 14 kg



10 livelli
10 levels

—
790 x 820 x 1460 mm
—

- **BE-R101**
GN1/1 + EN1
+90 °C / +3 °C: 36 kg
+90 °C / -18 °C: 25 kg
-
- **BE-R101X > Extra power**
GN1/1 + EN1
+90 °C / +3 °C: 40 kg
+90 °C / -18 °C: 28 kg

Tutti i modelli sono allestiti con portateglie removibile, sonda al cuore, standard su piedi.

Disponibile anche con allestimento pasticceria, gelateria e panificazione.

All models come with removable tray racks, a core probe, standard on feet.

Also available as pastry, ice cream or bakery versions.



15 livelli
15 levels

—
790 x 820 x 1800 mm
—

• **BE-R151**

GN1/1 + EN1

+90 °C / +3 °C: 48 kg

+90 °C / -18 °C: 32 kg

—
• **BE-R151X > Extra power**

GN1/1 + EN1

+90 °C / +3 °C: 60 kg

+90 °C / -18 °C: 42 kg



PRIMAX FAST LINE

Il giusto freddo di cui ha bisogno il cibo
The right cold that food needs



3 livelli
3 levels

—
620 x 670 x 670 mm
—

- **BF-R031**
GN1/1 + EN1
+90 °C / +3 °C: 8 kg
+90 °C / -18 °C: 5 kg



5 livelli
5 levels

—
790 x 720 x 860 mm
—

- **BF-R051**
GN1/1 + EN1
+90 °C / +3 °C: 12 kg
+90 °C / -18 °C: 8 kg



10 livelli
10 levels

—
790 x 820 x 1430 mm
—

- **BF-R101**
GN1/1 + EN1
+90 °C / +3 °C: 25 kg
+90 °C / -18 °C: 15 kg

Tutti i modelli sono allestiti con portateglie removibile, sonda al cuore, standard su piedi.

Disponibile anche con allestimento pasticceria, gelateria e panificazione.

All models come with removable tray racks, a core probe, standard on feet.

Also available as pastry, ice cream or bakery versions.



ARMADI REFRIGERATORS

UPRIGHT
REFRIGERATORS

A close-up photograph of several green, rounded plant buds or flowers. The buds are covered in a fine, white, frost-like or crystalline coating, giving them a textured, fuzzy appearance. The background is dark and out of focus, highlighting the intricate details of the plant's surface.

ATI

ARMADI REFRIGERATI

Upright refrigerators



Per una freschezza di classe A, ogni giorno
For class A freshness, every day



Gli armadi refrigerati sono elementi indispensabili nella ristorazione professionale, consentendo la conservazione degli alimenti e ne preservano le caratteristiche originali. Il design Primax, realizzato interamente in acciaio inox da 0,8 mm di spessore per una solidità eccezionale, si integra nell'ambiente cucina e rende più semplici le operazioni di pulizia e manutenzione.

Upright refrigerators are indispensable elements in professional kitchens, allowing for the preservation of food and its original characteristics. Made entirely of 0.8 mm thick stainless steel, Primax has designed these industrial refrigerators for stability, aesthetics and simplicity in terms of cleaning and maintenance.

ARMADI REFRIGERATI UPRIGHT REFRIGERATORS



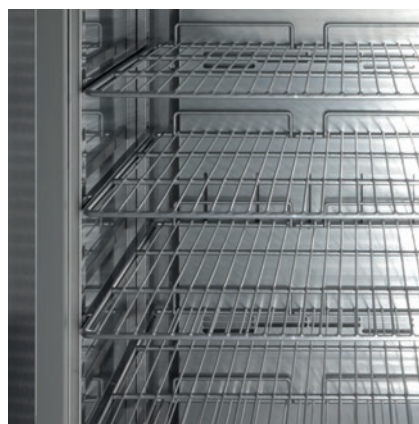
Pannello di controllo base
Basic control panel



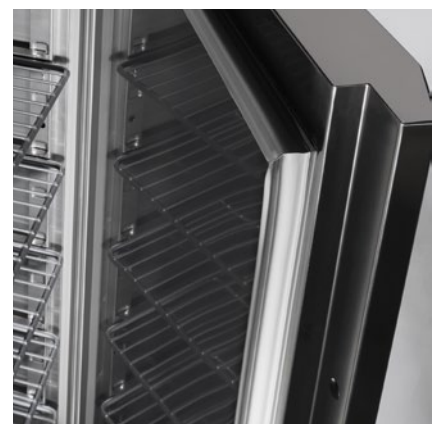
Pannello di controllo Maxi Digits
Maxi Digits control panel



Ventilazione intelligente funzionante anche con compressore fermo, per una temperatura uniforme.
Intelligent ventilation also with a fixed compressor, uniform cooling.



Compartimento interno con cremagliere porta teglie a sgancio rapido, per facilitare le operazioni di pulizia.
Inner compartment with quick-release tray racks for easier cleaning.



Guarnizioni magnetiche a 3 camere, ad alta aderenza, per limitare la dispersione termica.
Three-compartment, high-grip seals to limit heat dispersion.



Refrigerazione

Refrigeration

Gas refrigerante ecologico R290, GWP 3. Impianto a soffitto per migliori performance e una minore dispersione termica.

R290 refrigerant gas, GWP 3.
Overhead system for better performance and less heat dispersion.

Impianto tropicalizzato

Tropicalized

Progettato per lavorare in classe climatica 5: garantisce alte prestazioni anche quando l'ambiente raggiunge temperature fino a 40 °C e 50% di umidità.

Designed to work in climate class 5, it guarantees excellent performance even when the temperature outside is up to 40 °C with 50% humidity.

Connettività

Connectivity

Connessione a Nube secondo i criteri di Industria 4.0, per un maggior controllo anche da remoto.

Connection to Nube according to Industry 4.0 criteria, for greater control, even remotely.

Sbrinamento automatico

Auto defrost

Sbrinamento a gas caldo con evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Hot gas defrost with automatic condensation evaporation.

Pannello di controllo

Control panel

Controllo elettronico touch ad alta luminosità con tasti a filo per facilitare le operazioni di pulizia.

Bright touch panel with flush keys so that it's easy to clean.

HACCP

HACCP

Allarmi a display e sonori con buzzer, anche con funzionalità HACCP.

Display alarms and buzzers, including HACCP features.

Interamente in acciaio inox SAE/AISI 304	Entirely in SAE/AISI 304 stainless steel
Isolamento ecologico WBS ad alta densità (ca 42 kg/m ³) privo di HCFC, con conducibilità termica di 0,022 W/mK	High density eco-friendly WBS insulation (c. 42 kg/m ³) without HCFCs, with heat conductivity of 0.022 W/mK
Fianchi schiumati a tutta altezza per incrementare la robustezza e diminuire la rumorosità	Foam from top to bottom on the sides so the unit is more robust and quieter
Cruscotto su cerniere apribile a libro, per facilitare le operazioni di pulizia del condensatore e le manutenzioni	Dashboard on hinges that open like a book, for simplified maintenance and cleaning of the condenser
Compartimento interno con cremagliere porta teglie a sgancio rapido, per facilitare le operazioni di pulizia	Inner compartment with quick-release tray racks for easier cleaning
Porta auto chiudente con blocco in apertura a 100°	Self-closing, stay-open doors that open up to 100°
Ventilatori elettronici, evaporatore e condensatore a basso consumo	Energy saving electric fans, evaporator and condenser
Evaporatore con trattamento anticorrosione in cataforesi	Evaporator with corrosion-resistant EPD coating
Comunicazione WIFI con apposito kit per monitoraggio via app	WIFI communication through a special kit for app-based monitoring

PRIMAX SAFE LINE 700

A 1 porta e temperatura positiva o negativa
1 door version with positive or negative temperatures



Porta cieca
Solid door

—
720 x 835 x 2060 mm
—

- **S700TN**
-2 °C / +8 °C
- **S700BT**
-15 °C / -22 °C

—
**Nella foto, versione
con Maxi Digits control
(opzionale)**

Shown here with the
Maxi Digits control panel
(optional)



Porta a vetri
Glass door

—
720 x 835 x 2060 mm
—

- **S700TNV**
-2 °C / +8 °C
- **S700BTV**
-15 °C / -22 °C

—
**Nella foto, versione
con Maxi Digits control
(opzionale)**

Shown here with the
Maxi Digits control panel
(optional)

L'allestimento standard prevede 3 griglie plastificate GN2/1 per ogni porta, serratura e luce LED.
The standard version includes 3 GN2/1 plastic-coated trays per door, a lock and LED lights.



PRIMAX SAFE LINE 1400

A 2 porte e temperatura positiva o negativa
2 door version with positive or negative temperatures



Porta cieca
Solid door

—
1440 x 835 x 2060 mm
—

- **S1400TN**
-2 °C / +8 °C
-
- **S1400BT**
-15 °C / -22 °C
-

**Nella foto, versione
con Maxi Digits control
(opzionale)**

Shown here with the
Maxi Digits control panel
(optional)



Porta a vetri
Glass door

—
1440 x 835 x 2060 mm
—

- **S1400TNV**
-2 °C / +8 °C
-
- **S1400BTV**
-15 °C / -22 °C
-

**Nella foto, versione
con Maxi Digits control
(opzionale)**

Shown here with the
Maxi Digits control panel
(optional)

L'allestimento standard prevede 3 griglie plastificate GN2/1 per ogni porta, serratura e luce LED.
The standard version includes 3 GN2/1 plastic-coated trays per door, locks and LED lights.



PRIMAX

CHILLER
-9.2
SET
A SET | ⏻ | ↑ | ↓ | 🔒 | ?

TAVOLI REFRIGERATI GASTRONOMICI

REFRIGERATED COUNTERS





FRIGERATI OMIA

TAVOLI REFRIGERATI GASTRONOMIA

Refrigerated counters



L'efficienza del freddo incontra il design

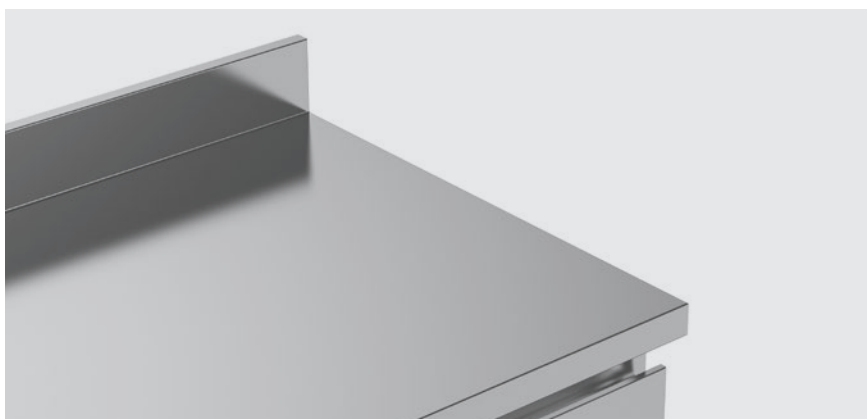
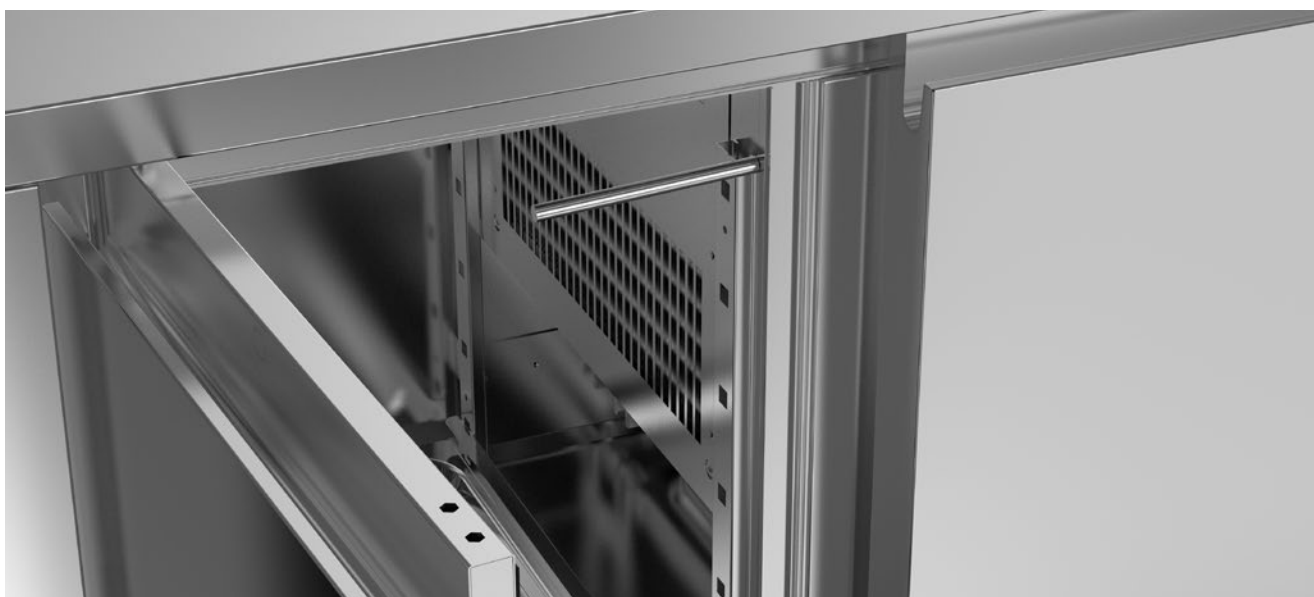
Cold efficiency meets design

I tavoli refrigerati aggiungono spazio e organizzazione nelle cucine professionali. Totalmente personalizzabili, offrono un piano di lavoro, pratiche cassettiere, ruote o piedini. L'operatività si fa più fluida, sempre garantendo sicurezza alimentare.

Refrigerated counters create space and organisation in professional kitchens. Entirely customisable, they offer a worktop, practical drawers, wheels or feet. Operations flow better, while guaranteeing food safety.



TAVOLI REFRIGERATI GASTRONOMIA REFRIGERATED COUNTERS



Ogni singolo vano ha un sistema di circolazione dell'aria dedicato, progettato per garantire una migliore distribuzione della temperatura.
Every single compartment has a dedicated air circulation system, designed to ensure optimal temperature distribution.

Ventilatori tangenziali per aumentare la performance dell'evaporatore e l'uniformità del flusso d'aria.
Cross-flow fans boost the performance of the evaporator and evenly distribute the airflow.

Disponibili anche le versioni basi refrigerate ad incasso, per una flessibilità di adattamento totale.
Base refrigerated versions also come in recessed setups, for flexibility and adaptability to your needs.



Refrigerazione

Refrigeration

Gas refrigerante ecologico R290, GWP 3, temperatura uniforme all'interno di tutti i vani.

Environmentally-friendly refrigerant gas (R290, GWP 3), uniform temperature in all compartments.

Design funzionale

Functional design

Maniglie integrate a tutta larghezza e angoli interni arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.

Integrated handles along the entire length and rounded inner corners for maximum hygiene and easy cleaning.

Isolamento

Insulation

Isolamento totale grazie all'alto spessore e alle guarnizioni magnetiche a tripla camera.

Full insulation thanks to the elevated thickness and three-compartment magnetic seals.

Personalizzazione

Customisation

Disponibili 1 a 4 vani, personalizzabili con top, top con alzatina, cassettiere, ruote o piedi.

Available from 1 to 4 compartments, customisable with a worktop, worktop with backsplash, drawers, wheels or feet.

Sbrinamento automatico

Auto defrost

Sbrinamento a gas caldo con evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Hot gas defrost with automatic condensation evaporation.

HACCP

HACCP

Controllo elettronico touch con allarmi visivi e sonori, anche con funzionalità HACCP.

Electronic touch control panel with display and audio alerts, including HACCP features.

Interamente in acciaio inox SAE/AISI 304	Entirely in SAE/AISI 304 stainless steel
Isolamento ecologico WBS ad alta densità (ca 42 kg/m ³) privo di HCFC, con conducibilità termica di 0,022 W/mK	High density eco-friendly WBS insulation (c. 42 kg/m ³) without HCFCs, with heat conductivity of 0.022 W/mK
Spessore isolamento 60 mm	60 mm thick insulation
Porte con chiusura magnetica	Magnetic door closure
Guarnizione porta riscaldata nella versione a bassa temperatura	Heated door seal on the low-temperature version
Impianto refrigerante parzialmente estraibile per facilitare le operazioni di manutenzione e pulizia	Partially removable refrigeration unit to make maintenance and cleaning easier
Sistema refrigerante ventilato con evaporatore in cella	Ventilated refrigeration system with an in-compartment evaporator
Evaporatore con trattamento anticorrosivo in cataforesi	Evaporator with corrosion-resistant EPD coating
Comunicazione WIFI con apposito kit per monitoraggio via app	WiFi communication through a special kit for app-based monitoring

PRIMAX S-TABLE LINE

Soluzioni modulari per ogni esigenza
Versatile modular solutions



1 vano refrigerato

1 refrigerated compartment

—
950 x 615 x 760 mm

- • **T1V66TN^(A) / T1V71TN^(B) / T1V76TN^(C)**
-2 °C / +8 °C
- • **T1V66BT^(A) / T1V71BT^(B) / T1V76BT^(C)**
-15 °C / -22 °C

—
Disponibili anche nelle versioni predisposto per motore remoto a temperatura positiva e negativa.

Also available in pre-configured positive and negative temperature versions.



2 vani refrigerati

2 refrigerated compartments

—
1300 x 615 x 660^(A) / 710^(B) / 760^(C) mm

- • **T2V66TN^(A) / T2V71TN^(B) / T2V76TN^(C)**
-2 °C / +8 °C
- • **T2V66BT^(A) / T2V71BT^(B) / T2V76BT^(C)**
-15 °C / -22 °C

—
Disponibili anche nelle versioni predisposto per motore remoto a temperatura positiva e negativa.

Also available in pre-configured positive and negative temperature versions.

L'allestimento standard prevede per ogni vano porta una coppia di guide e una griglia. Tutti i modelli sono disponibili anche con top, top con alzatina, cassettiere da 2 a 3 cassetti, serrature, ruote o piedi.

The standard setup comes with a pair of guide rails and 1 rack per each compartment. All models are available with a worktop, worktop with backsplash, 2-3 drawers, locks, wheels or feet.



3 vani refrigerati

3 refrigerated compartments

—
1780 x 615 x 660^(A)/710^(B)/760^(C) mm

- • **T3V66TN^(A) / T3V71TN^(B) / T3V76TN^(C)**
-2 °C / +8 °C
- • **T3V66BT^(A) / T3V71BT^(B) / T3V76BT^(C)**
-15 °C / -22 °C

—
Disponibili anche nelle versioni predisposto per motore remoto a temperatura positiva e negativa.

Also available in pre-configured positive and negative temperature versions.



4 vani refrigerati

4 refrigerated compartments

—
2260 x 615 x 660^(A)/710^(B)/760^(C) mm

- • **T4V66TN^(A) / T4V71TN^(B) / T4V76TN^(C)**
-2 °C / +8 °C
- • **T4V66BT^(A) / T4V71BT^(B) / T4V76BT^(C)**
-15 °C / -22 °C

—
Disponibili anche nelle versioni predisposto per motore remoto a temperatura positiva e negativa.

Also available in pre-configured positive and negative temperature versions.

TAVOLI REFRIGERATI PER BIBITE

REFRIGERATED COUNTERS
FOR BEVERAGE



FRIGERATI

TAVOLI REFRIGERATI PER BIBITE

Refrigerated counters
for beverage



Per bevande sempre alla temperatura ideale
The ideal temperature for beverage. Always.

**Tavoli refrigerati per servire
bevande sempre fresche.
Si adattano a qualsiasi realtà
nella ristorazione, dal piccolo
bistrot al grande laboratorio.
Progettati per mantenere una
temperatura uniforme e costante,
anche in caso di pieno carico.**

Refrigerated counters to ensure
your beverages are always chilled.
They easily adapt to any type
of business, from small cafes
to large industrial kitchens.
Designed to keep the temperature
within constant and uniform,
even when completely full.



TAVOLI REFRIGERATI PER BIBITE REFRIGERATED COUNTERS FOR BEVERAGE



Con o senza vasca refrigerata a vista
With or without a refrigerated tank set into the top



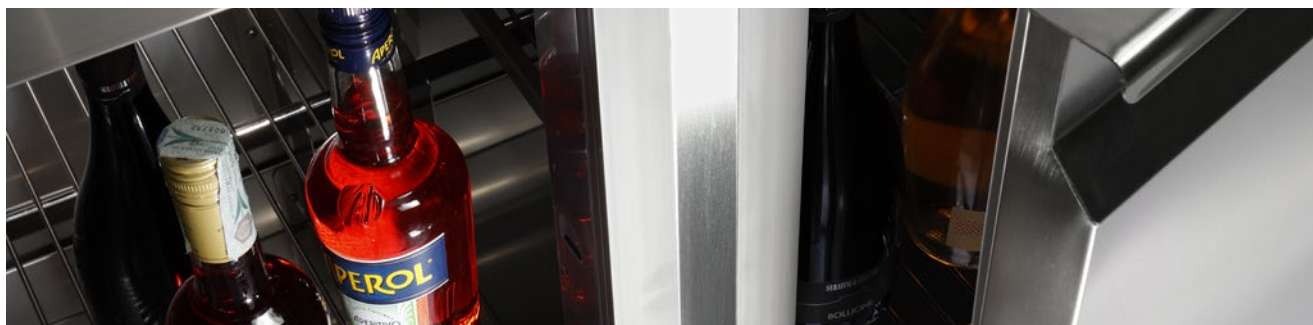
Scocca in d'acciaio dal design robusto, offre la solidità necessaria all'uso quotidiano e intensivo.
The robust body offers the solidity required to stand up to intense daily use.



Maniglie integrate a tutta larghezza per una pulizia più veloce e un maggiore igiene.
Integrated handles along the entire length for quick cleaning and maximum hygiene.



Il piano di lavoro robusto offre più spazio per l'operatività e una migliore organizzazione.
The robust worktop offers more space for operations and better organisation.



Refrigerazione

Refrigeration

Gas refrigerante ecologico R290, GWP 3, temperatura uniforme all'interno di tutti i vani.

Environmentally-friendly refrigerant gas (R290, GWP 3), uniform temperature in all compartments.

Design funzionale

Functional design

Angoli interni arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.

Rounded inner corners for maximum hygiene and easy cleaning.

Isolamento

Insulation

Isolamento totale grazie all'alto spessore e alle guarnizioni magnetiche ad alta aderenza.

Full insulation thanks to the elevated thickness of the structure and high-grip magnetic seals.

Personalizzazione

Customisation

Disponibili 1 a 4 vani, personalizzabili con top, top con alzatina, cassettiere, ruote o piedi.

Available from 1 to 4 compartments, customisable with a worktop, worktop with backsplash, drawers, wheels or feet.

Sbrinamento automatico

Auto defrost

Sbrinamento a fermata del compressore con evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Defrosting when the compressor stops, with automatic condensation evaporation.

HACCP

HACCP

Controllo elettronico touch con allarmi visivi e sonori, anche con funzionalità HACCP.

Electronic touch control panel with display and audio alerts, including with HACCP features.

Interamente in acciaio inox SAE/AISI 304	Entirely in SAE/AISI 304 stainless steel
Fondo perfettamente liscio per montaggio su zoccolo	Perfectly smooth along the bottom for installation with a baseboard
Isolamento ecologico WBS ad alta densità (ca 42 kg/m ³) privo di HCFC, con conducibilità termica di 0,022 W/mK	High density eco-friendly WBS insulation (c. 42 kg/m ³) without HCFCs, with heat conductivity of 0.022 W/mK
Spessore isolamento 50 mm, con fondo da 55 mm	50 mm thick insulation, with a 55 mm base
Guarnizioni magnetiche ad alta aderenza per limitare la dispersione termica, facilmente sostituibili senza attrezzature	High-grip magnetic seals to limit thermal dispersion, easy to replace without equipment
Sistema refrigerante ventilato con serpentina evaporante schiumata nella parete posteriore	Ventilated refrigeration system with an evaporation coil with foam on the back wall
Impianto refrigerante in classe climatica 4	Refrigeration system for climate class 4
Termostato elettronico con allarmi visivi e sonori	Electronic thermostat with visual and audio alarms
Evaporazione automatica dell'acqua di condensa	Automatic condensation evaporation
Temperatura di esercizio +2 °C/+10 °C	Operating temperature: 2 °C to 10 °C
Comunicazione WIFI con apposito kit per monitoraggio via app	WIFI communication through a special kit for app-based monitoring

PRIMAX TENDER LINE

Soluzioni modulari per ogni esigenza
Versatile modular solutions



1 vano refrigerato

1 refrigerated compartment

—
930 x 685 x 850 mm

-
- **RB7RDXXX1**
+2 °C / +10 °C
 -
 - **RB7VDXXX1 + vasca/tank**
+2 °C / +10 °C

—

Disponibile anche nella versione predisposto (mod. RB7PDXXX1) e predisposto con vasca (mod. RB7VPDXXX1)

Also available in a pre-configured version (mod. RB7PDXXX1) and pre-configured with a tank (mod. RB7VPDXXX1)



2 vani refrigerati

2 refrigerated compartments

—
1510 x 685 x 850 mm

-
- **RB7RDXXX11**
+2 °C / +10 °C
 -
 - **RB7VDXXX11 + vasca/tank**
+2 °C / +10 °C

—

Disponibile anche nella versione predisposto (mod. RB7PDXXX11) e predisposto con vasca (mod. RB7VPDXXX11)

Also available in a pre-configured version (mod. RB7PDXXX11) and pre-configured with a tank (mod. RB7VPDXXX11)

L'allestimento standard prevede un vano porta dotato di una coppia di guide in acciaio inox e 1 griglia cromata da 470 x 560 mm. Tutti i modelli sono disponibili anche con top, top con alzatina, cassettiere da 2 a 3 cassetti, serrature, ruote o piedi.

The standard setup includes a door with a pair of guide rails in stainless steel and 1 chromed rack measuring 470 x 560 mm per each compartment.

All models are available with a worktop, worktop with backsplash, 2-3 drawers, locks, wheels or feet.



3 vani refrigerati

3 refrigerated compartments

—
1740 x 685 x 850 mm

-
- **RB7RDXX111**
+2 °C / +10 °C
 -
 - **RB7VDXX111 + vasca/tank**
+2 °C / +10 °C

—

Disponibile anche nella versione predisposto (mod. RB7PDX111) e predisposto con vasca (mod. RB7VPDX111)

Also available in a pre-configured version (mod. RB7PDX111) and pre-configured with a tank (mod. RB7VPDX111)



4 vani refrigerati

4 refrigerated compartments

—
2320 x 685 x 850 mm

-
- **RB7RDX1111**
+2 °C / +10 °C
 -
 - **RB7VDX1111 + vasca/tank**
+2 °C / +10 °C

—

Disponibile anche nella versione predisposto (mod. RB7PDX1111) e predisposto con vasca (mod. RB7VPDX1111)

Also available in a pre-configured version (mod. RB7PDX1111) and pre-configured with a tank (mod. RB7VPDX1111)

BOX REFRIGERATI PER RIFIUTI

REFRIGERATED CONTAINERS
FOR WASTE



GERATI TI

BOX REFRIGERATI PER RIFIUTI

Refrigerated containers
for waste



Igiene alimentare lungo tutto il ciclo produttivo

Food hygiene along the entire production chain

Un intelligente soluzione di stoccaggio degli scarti alimentari, studiata per neutralizzare i cattivi odori e ridurre la proliferazione dei batteri. Indispensabile in ogni impresa ristorativa ad alta produttività.

A smart solution to store food scraps, designed to neutralise unpleasant odours and stop the spread of bacteria. Indispensable for all high-production hospitality enterprises.



BOX REFRIGERATI PER RIFIUTI REFRIGERATED CONTAINERS FOR WASTE



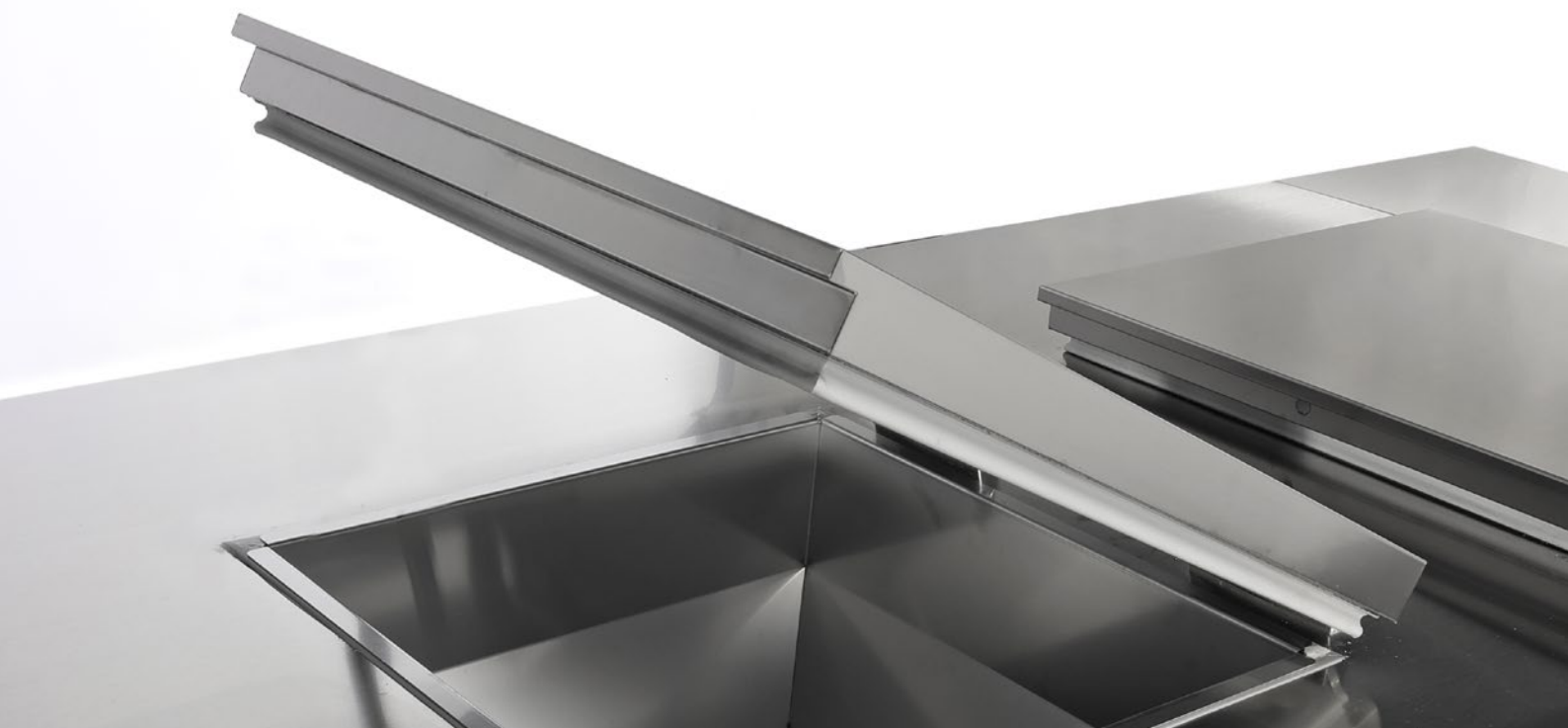
**L'assenza di un ventilatore interno
facilita i processi di pulizia.**

The absence of an internal fan
makes it easy to clean.



**Interamente in acciaio inox, progettato
per supportare un uso quotidiano e intensivo.**

Entirely in stainless steel, designed to stand up
to intense daily use.





Refrigerazione

Refrigeration

Gas refrigerante ecologico R290, GWP 3, temperatura uniforme costantemente.

Environmentally-friendly refrigerant gas (R290, GWP 3), constantly uniform temperature regulation.

Personalizzazione

Customisation

Versioni da 1 a 3 moduli adatti a contenere contenitori carrellati da 120 o 240 L.

Versions from 1 to 3 modules, designed to hold wheeled bins, 120 or 240 L.

Isolamento

Insulation

Spessore di isolamento 60 mm in poliuretano privo di CFC e HCFC, ad alta densità.

60 mm thick insulation in high-density CFC-free and HCFC-free polyurethane.

Sbrinamento automatico

Auto defrost

Sbrinamento a fermata del compressore con evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Defrosting when the compressor stops, with automatic condensation evaporation.

Controllo elettronico	Electronic control panel
Termostato elettronico	Electronic thermostat
Guarnizioni a tre lati magnetici e lato inferiore a filo pavimento	Magnetic seals on three sides, lower edge flush with the floor
Sportelli in acciaio inox SAE/AISI 304 incernierati lateralmente con guarnizione perimetrale	Doors in SAE/AISI 304 stainless steel hinged laterally, sealed along the perimeter
Unità condensatrice posizionata sul fianco dx, inserita in una carenatura a tutt'altezza	Condensation unit on the right side, set into a full-height cover
Evaporatore schiumato nello schienale	Foam-coated evaporator at the back
Temperatura di esercizio +2 °C/+10 °C	Operating temperature: 2 °C/10 °C

BOX REFRIGERATI
PER RIFIUTI
REFRIGERATED
CONTAINERS
FOR WASTE

PRIMAX WASTE LINE

Da 1 a 3 vani, per piccoli e grandi spazi

From 1 to 3 compartments, for spaces large and small



1 vano refrigerato

1 refrigerated compartment

—
per 1 contenitore 120 L o 240 L

for 1 bin 120 L or 240 L

—
1100 x 875 x 1280 mm

—
• **RW1RD**
+2 °C / +10 °C

—
**Disponibile anche
nella versione predisposto
(mod. RW1PD)**

Also available in
a pre-configured version
(mod. RW1PD)



2 vani refrigerati

2 refrigerated compartments

—
per 2 contenitori 120 L o 240 L

for 2 bins, 120 L or 240 L

—
1750 x 875 x 1280 mm

—
• **RW2RD**
+2 °C / +10 °C

—
**Disponibile anche
nella versione predisposto
(mod. RW2PD)**

Also available in
a pre-configured version
(mod. RW2PD)

L'allestimento standard prevede una traversa di fermo e posizionamento carrelli.

Imbuti di centraggio facilmente rimovibili.

The standard version includes a crossbar to stop and position trolleys.

Easily removable centring funnels.



3 vani refrigerati

3 refrigerated compartments

—

per 3 contenitori 120 L o 240 L

for 3 bins, 120 L or 240 L

—

2250 x 875 x 1280 mm

—

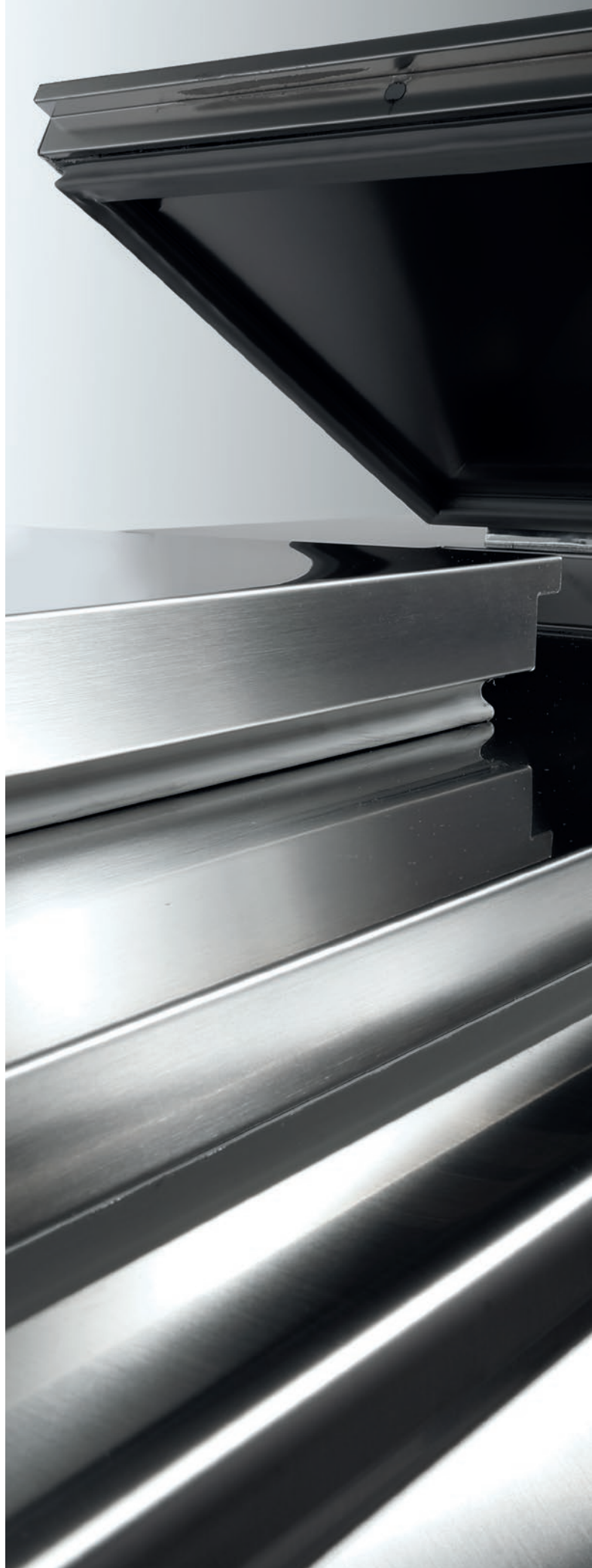
• RW3RD

+2 °C / +10 °C

—

Disponibile anche nella versione predisposto (mod. RW3PD)

Also available in
a pre-configured version
(mod. RW3PD)









Primax Srl
Via Gemona, 14/16
33078 San Vito al Tagliamento (PN)
Italy
tel: +39 0434 630779

Una società  **SOME C**
GRUPPO
QUALITÀ COSTRUTTIVA ITALIANA

SOME C SpA (EXM ticker: SOM) è un gruppo di società specializzate nell'ingegnerizzazione, progettazione e realizzazione di progetti costruttivi chiavi in mano in ambito navale e civile, in tre segmenti di commessa: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili, sistemi e prodotti di cucine professionali, progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società di SOME C gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOME C è qualità costruttiva italiana. www.somecgruppo.com

SOME C SpA (EXM ticker: SOM) consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three project sectors: engineered systems of naval architecture and building façades, professional kitchen systems and products, design and creation of bespoke interiors. SOME C group companies are credited on Tier 1 Suppliers lists of the main shipyards and building companies in the world and quality, safety and ESG sustainability certified. SOME C means Italian construction quality. www.somecgruppo.com