

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

BLAST CHILLERS





Cold made in Italy

Primax: sistemi di gestione del freddo. Primax: cold management systems.

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.

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. Primax condivide con il gruppo 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.

QUALITÀ COSTRUTTIVA ITALIANA

ITALIAN CONSTRUCTION QUALITY



ROBUSTO, SOLIDO DAL DESIGN ESSENZIALE

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.

ROBUST, SOLID AND ESSENTIAL

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.

PROGETTATO E REALIZZATO INTEGRALMENTE IN ITALIA

Tutte le attività - dalla ricerca e sviluppo fino alla produzione - sono svolte rigorosamente in Italia. Selezione dei materiali, design, ricerca tecnologica e collaudi precisi: 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.

ENTIRELY DESIGNED AND MANUFACTURED IN ITALY

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.



SOLUZIONI INTELLIGENTI PER LA CATENA DEL FREDDO

SMART SOLUTIONS FOR EFFICIENT KITCHENS



PRATICO

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.

EASY TO CARE

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.

SEMPLICE

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. Gli apparecchi Primax possono essere collegati 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.

EASY TO USE

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. Primax devices can be connected and operated remotely thanks to the Nube cloud system. Even extra-large kitchens can be managed securely, with the efficient consultation of reports.



L'ABBATTIMENTO TERMICO PER LA SALUBRITÀ DEGLI ALIMENTI

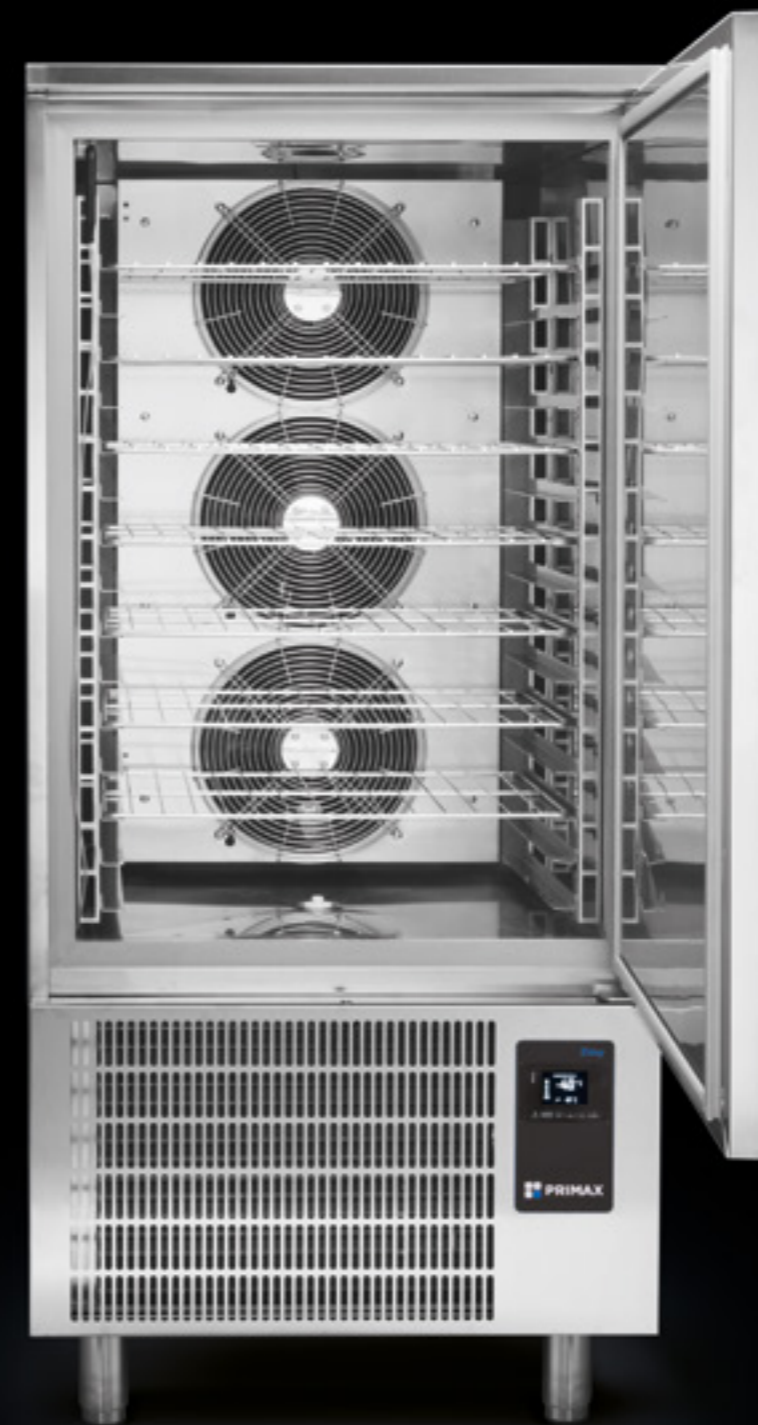
BLAST CHILLING FOR HEALTHY FOOD

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.



INOX
ACCIAIO
Acciaio inox SAE/AISI 304
STAINLESS STEEL
SAE/AISI 304 stainless steel

ALLESTIMENTO
Portateglie removibile,
sonda al cuore,
standard su piedi
ACCESSORIES
Removable racks,
core probe, standard
version with feet

ISOLAMENTO
Poliuretano espanso
ad alta densità di spessore
60 mm, privo di HCFC
INSULATION
High-density 60 mm
thick polyurethane
foam, HCFC free

**CONTROLLO
ELETTRONICO**
Programmi automatici,
controllo da remoto,
report HACCP
ELECTRONIC
CONTROL PANEL
Automatic programs,
remote controls,
HACCP reports

GAS ECOLOGICO
Gas refrigerante R452A
ECO-FRIENDLY
R452A refrigerant gas

BASSE TEMPERATURE IN TEMPI RAPIDI

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.

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 Easy 5, 10 e 15 teglie

Reinforced 30 mm top standard on the 5, 10 and 15 tray Easy 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

WiFi communication through a special kit

LOW TEMPERATURES IN NO TIME AT ALL

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.

PRIMAX EASY LINE

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



Levels
3

Dimensions (LxPxH)

↔ 620 ↗ 670 ↑ 670

Model

BE-R031

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



Levels
5

Dimensions (LxPxH)

↔ 790 ↗ 820 ↑ 890

Model

BE-R051

GN1/1 + EN1
+90 °C / +3 °C: 18 kg
+90 °C / -18 °C: 12 kg

Model

BE-R051S

SPECIAL
GN1/1 + EN1
+90 °C / +3 °C: 18 kg
+90 °C / -18 °C: 28 kg

Model

BE-R051X

EXTRA POWER
GN1/1 + EN1
+90 °C / +3 °C: 20 kg
+90 °C / -18 °C: 14 kg

EXTRA POTENZA
PER EXTRA FREDDO

EXTRA POWER
FOR EXTRA CHILL



Levels
10

Dimensions (LxPxH)

↔ 790 ↗ 820 ↑ 1460

Model

BE-R101

GN1/1 + EN1
+90 °C / +3 °C: 36 kg
+90 °C / -18 °C: 25 kg

Model

BE-R101X

EXTRA POWER
GN1/1 + EN1
+90 °C / +3 °C: 40 kg
+90 °C / -18 °C: 28 kg



Levels
15

Dimensions (LxPxH)

↔ 790 ↗ 820 ↑ 1800

Model

BE-R151

GN1/1 + EN1
+90 °C / +3 °C: 48 kg
+90 °C / -18 °C: 32 kg

Model

BE-R151X

EXTRA POWER
GN1/1 + EN1
+90 °C / +3 °C: 60 kg
+90 °C / -18 °C: 28 kg

PRIMAX FAST LINE

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



Levels
3

Dimensions (LxPxH)
↔ 620 ↗ 670 ↑ 670

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

Levels
5

Dimensions (LxPxH)
↔ 790 ↗ 820 ↑ 860

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

Levels
10

Dimensions (LxPxH)
↔ 790 ↗ 820 ↑ 1430

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

IL GIUSTO
FREDDO DI CUI
HA BISOGNO
IL CIBO

THE RIGHT
COLD THAT
FOOD NEEDS

ABBATTERE, RAFFREDDARE, CONSERVARE. BLAST-CHILL, COOL, PRESERVE.

I NOSTRI PRODOTTI

ABBATTITORI
DI TEMPERATURA
BOX REFRIGERATI
PER RIFIUTI
TAVOLI REFRIGERATI
PER BIBITE
TAVOLI REFRIGERATI
GASTRONOMIA
ARMADI REFRIGERATI

OUR PRODUCTS

BLAST CHILLERS
REFRIGERATED
CONTAINERS
REFRIGERATED
COUNTERS FOR
BEVERAGE
REFRIGERATED
COUNTERS
UPRIGHT REFRIGERATORS

Primax Srl reserves
the right to make use of/necessary
modifications at any time to improve
its products, at any time
and without prior notice.

Primax Srl si riserva il diritto
di apportare in qualsiasi momento
le modifiche utili e necessarie
al perfezionamento dei prodotti.

Primax Srl
Via Gemona, 14/16
33078 San Vito al Tagliamento PN
Italy

tel: +39 0434 630779
info@primaxsrl.com

a SOMEC group
company



SOMEc 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 interior personalizzati.
Le società di SOMEc gruppo
operano secondo rigorosi standard
di accreditamento per posizione
finanziaria e scala operativa, e di
certificazione per qualità, sicurezza
e sostenibilità ESG. SOMEc è qualità
costruttiva italiana.

SOMEc 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. SOMEc 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. SOMEc
means Italian construction quality.

SOMEc
GRUPPO

Primax progetta e realizza
soluzioni per il freddo
innovative e altamente
efficienti.

Primax designs and
manufactures innovative
and highly efficient
refrigeration solutions.