

ARMADI REFRIGERATI

UPRIGHT REFRIGERATORS





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.



FRESCHEZZA DI CLASSE A, OGNI GIORNO

CLASS-A FRESHNESS EVERY DAY

Gli armadi refrigerati sono elementi indispensabili nella ristorazione professionale, con la loro capacità di conservare gli alimenti preservandone 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.



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



CONTROLLO ELETTRONICO
Programmi automatici,
controllo da remoto*,
report HACCP e allarmi
a display e sonori
con buzzer
ELECTRONIC TOUCH
CONTROL PANEL
Automatic programs,
remote controls, HACCP
reports and display
alarms and buzzers

INDISPENSABILI NELLA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

INDISPENSABLE ELEMENTS IN PROFESSIONAL KITCHENS



Pannello di controllo base
Basic control panel

Pannello di controllo Maxi Digits
Maxi Digits control panel

Interamente in acciaio inox SAE/AISI 304

Entirely in SAE/AISI 304 stainless steel

Cremagliera porta teglie con un passo ridotto, per ottimizzare la distribuzione degli alimenti (pasticceria e gelateria)

Tray rack with small pitch to optimized food distribution (pastry and ice cream cabinets)

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°

Evaporatore con trattamento anticorrosione in cataforesi

Evaporator with corrosion-resistant EPD coating

Comunicazione WIFI con apposito kit

WiFi communication through a special kit

Igrometro interno cella, per la corretta gestione dell'umidità (mod. pasticceria)

Internal cell sensor, for proper moisture control (pastry cabinets)

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

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

REFRIGERATION

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

CLASSE 5

Impianto refrigerante in classe 5 che garantisce alte prestazioni e affidabilità in ambienti caldi.

CLASS 5

Class 5 refrigeration system which guarantees high performance and reliability in hot environments.

CONTROLLO UMIDITÀ

Grazie alla presenza interna di un igrometro (solo per mod. pasticceria).

HUMIDITY CONTROL

Thanks to the internal presence of a sensor (only for pastry cabinets).

SBRINAMENTO AUTOMATICO

Sbrinamento con evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

AUTO DEFROST

Defrost with automatic condensation evaporation.

PANNELLO DI CONTROLLO

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

CONTROL PANEL

Bright touch panel with flush keys so that it's easy to clean. e/o surgelazione.

PRIMAX SAFE LINE 700

GASTRONOMIA / GASTRONOMY

L'allestimento standard prevede 3 griglie plastificate GN2/1, serratura e luce LED.

The standard version includes 3 GN2/1 plastic-coated trays, a lock and LED lights.



Door
Solid / Cieca

Dimensions (LxPxH)
↔ 720 ↗ 835 ↕ 2060

Model
S700TN  -2 °C / +8 °C

Model
S700BT  -15 °C / -22 °C

Nella foto, versione con Maxi Digits control (opzionale) Shown here with the Maxi Digits control panel (optional)

Door
Glass / A vetri

Dimensions (LxPxH)
↔ 720 ↗ 835 ↕ 2060

Model
S700TNV  -2 °C / +8 °C

Model
S700BTV  -15 °C / -22 °C

Nella foto, versione con Maxi Digits control (opzionale) Shown here with the Maxi Digits control panel (optional)

PRIMAX SAFE LINE 1400

GASTRONOMIA / GASTRONOMY

L'allestimento standard prevede 3 griglie plastificate GN2/1, serratura e luce LED.

The standard version includes 3 GN2/1 plastic-coated trays, a lock and LED lights.



Door
Solid / Cieca

Dimensions (LxPxH)
↔ 1440 ↗ 835 ↕ 2060

Model
S1400TN  -2 °C / +8 °C

Model
S1400BT  -15 °C / -22 °C

Nella foto, versione con Maxi Digits control (opzionale) Shown here with the Maxi Digits control panel (optional)

Door
Glass / A vetri

Dimensions (LxPxH)
↔ 1440 ↗ 835 ↕ 2060

Model
S1400TNV  -2 °C / +8 °C

Model
S1400BTV  -15 °C / -22 °C

Nella foto, versione con Maxi Digits control (opzionale) Shown here with the Maxi Digits control panel (optional)

PRIMAX DAISY LINE

PASTICCERIA / PASTRY



Door
Solid / Cieca

Dimensions (LxPxH)
↔ 795 ↗ 785 ↕ 2130

Model
DEN1/1  -5 °C / +15°C

 Humidity
5 > 95% R.H.

Programma per cioccolato pralineria.
Passo 60-24 livelli GN1/1.

Program for chocolate and pralines.
60-24 levels pitch GN1/1.

Door
Solid / Cieca

Dimensions (LxPxH)
↔ 795 ↗ 1030 ↕ 2130

Model
DEN2/1  -5 °C / +15°C

 Humidity
5 > 95% R.H.

Programma per cioccolato pralineria.
Passo 60-24 livelli GN2/1.

Program for chocolate and pralines.
60-24 levels pitch GN2/1.

PRIMAX LAPPO LINE

GELATERIA / ICE CREAM



Door
Solid / Cieca

Dimensions (LxPxH)
↔ 795 ↗ 950 ↕ 2130

Model
LAP10  -25 °C / +15 °C

10 livelli con 6 vaschette ciascuno da 360 x 160 x 120 h mm (5 kg per vaschetta).

10 levels with 6 containers each of 360 x 160 x 120 h mm (5 kg per container).

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 useful/necessary
modifications at any time to improve
its products, at any time
and without prior notice.

Primax Srl si riserva il diritto
di apportare utili e necessari
modifiche ai prodotti
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.