

# BOX REFRIGERATI PER RIFIUTI

REFRIGERATED CONTAINERS FOR WASTE





**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.

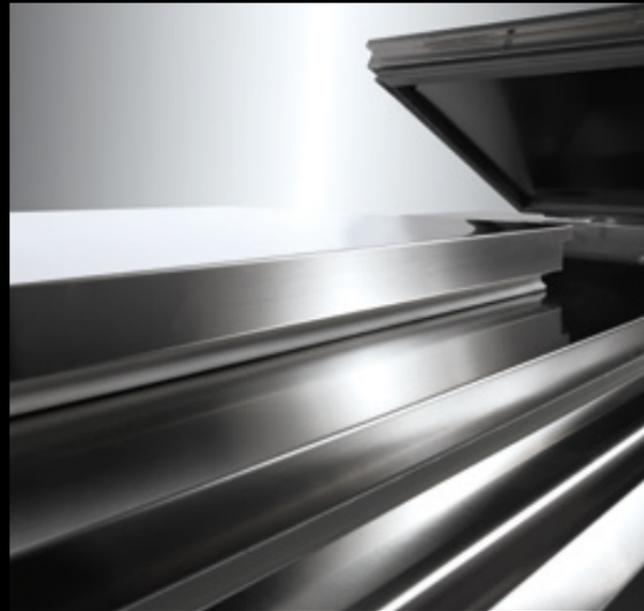


# IGIENE ALIMENTARE LUNGO TUTTO IL CICLO PRODUTTIVO

## FOOD HYGIENE IN 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.



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



**TEMPERATURA DI ESERCIZIO**  
+2 °C / +10 °C  
OPERATING TEMPERATURES  
+2 °C / +10 °C



**GAS ECOLOGICO**  
Gas refrigerante R290,  
GWP 3  
ECO-FRIENDLY GAS  
R290 refrigerant gas,  
GWP 3



**ISOLAMENTO**  
Spessore di isolamento  
60 mm in poliuretano  
privo di CFC e HCFC,  
ad alta densità  
INSULATION  
60 mm thick insulation in  
high density CFC-free and  
HCFC-free polyurethane



**CONTROLLO ELETTRONICO**  
Termostato elettronico  
ELECTRONIC CONTROL PANEL  
Electronic thermostat



# LA SOLUZIONE INTELLIGENTE PER GLI SCARTI ALIMENTARI

## A SMART SOLUTION FOR FOOD SCRAPS



### 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

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

### REFRIGERATION

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

### SBRINAMENTO AUTOMATICO

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

### AUTO DEFROST

Defrosting when the compressor stops, with automatic condensation evaporation.

### ISOLAMENTO

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

### INSULATION

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

### PERSONALIZZAZIONE

Versioni da 1 a 3 moduli, progettati per contenere bidoni da 120 o 240 litri.

### CUSTOMISATION

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



### 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

Skin evaporator at the back

### Temperatura di esercizio +2 °C/+10 °C

Operating temperature: +2 °C/+10 °C

# PRIMAX WASTE LINE

**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.



DA 1 A 3 VANI,  
PER PICCOLI E  
GRANDI SPAZI

FROM 1 TO 3  
COMPARTMENTS,  
FOR SMALL AND  
LARGE SPACES

Refrigerated compartments **1** Bins **1** 120/240 L

Dimensions (LxPxH) mm  
↔ 1100 ↗ 875 ↕ 1280

Model **RW1RD**  +2 °C / +10 °C

**Disponibile anche nella versione predisposta per motore remoto (mod. RW1PD)** Also available in remote version (mod. RW1PD)

Refrigerated compartments **2** Bins **2** 120/240 L

Dimensions (LxPxH) mm  
↔ 1750 ↗ 875 ↕ 1280

Model **RW2RD**  +2 °C / +10 °C

**Disponibile anche nella versione predisposta per motore remoto (mod. RW2PD)** Also available in remote version (mod. RW2PD)

Refrigerated compartments **3** Bins **3** 120/240 L

Dimensions (LxPxH) mm  
↔ 2250 ↗ 875 ↕ 1280

Model **RW3RD**  +2 °C / +10 °C

**Disponibile anche nella versione predisposta per motore remoto (mod. RW3PD)** Also available in remote version (mod. RW3PD)

# SOSTENIBILITÀ NELLA RISTORAZIONE

## SUSTAINABILITY IN THE FOOD SERVICE

### FOOD WASTE

#### CIBI PIÙ SANI, PIÙ A LUNGO

**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.**

#### FOOD THAT'S HEALTHIER, FOR LONGER

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.

### ENERGY SAVINGS

#### OTTIMIZZARE I CONSUMI PER IL BUSINESS E PER L'AMBIENTE

**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.**

#### OPTIMISE ENERGY USE FOR YOUR BUSINESS AND THE ENVIRONMENT

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.

# 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.