

# TAVOLI REFRIGERATI PER BIBITE

REFRIGERATED COUNTERS FOR BEVERAGE





**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.



# TEMPERATURA IDEALE. SEMPRE

IDEAL TEMPERATURE.  
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 inside  
temperature constant and uniform,  
even when completely full.

**INOX**  
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

  
**CONTROLLO  
ELETTRONICO**  
Controllo elettronico  
touch con allarmi visivi  
e sonori, anche con  
funzionalità HACCP  
ELECTRONIC  
CONTROL PANEL  
Electronic touch control  
panel with display and  
audio alarms, including  
with an HACCP feature



# SOLUZIONI PERSONALIZZABILI DEDICATE AL FREDDO PER BIBITE

**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.



**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

**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**

WIFI communication through a special kit for monitoring

SOLUTIONS TO KEEP  
DRINKS COLD

**Maniglie integrate a tutta larghezza per una pulizia più veloce e una 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.

**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.

**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.

**DESIGN FUNZIONALE**

FUNCTIONAL DESIGN

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

Rounded inner corners for maximum hygiene and easy cleaning.

**PERSONALIZZAZIONE**

CUSTOMISATION

**Disponibili da 1 a 4 vani, personalizzabili con top, top con alzatina, cassettiere, ruote o piedini.**

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

**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.

# PRIMAX TENDER LINE

**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.**

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.



Refrigerated compartments

1

Dimensions (LxPxH) mm

↔ 930 ↗ 685 ↑ 850

Model

**RB7RDXXXX1** +2 °C / +10 °C

Model

**RB7VDXXXX1** +2 °C / +10 °C  
+ VASCA/TANK

**Disponibile anche nella versione predisposta per motore remoto senza vasca (mod. RB7PDXXXX1) e con vasca (mod. RB7VPDXXXX1)**

Also available in remote version without tank (mod. RB7PDXXXX1) and with a tank (mod. RB7VPDXXXX1)

Refrigerated compartments

2

Dimensions (LxPxH) mm

↔ 1510 ↗ 685 ↑ 850

Model

**RB7RDXX11** +2 °C / +10 °C

Model

**RB7VDXX11** +2 °C / +10 °C  
+ VASCA/TANK

**Disponibile anche nella versione predisposta per motore remoto senza vasca (mod. RB7PDXX11) e con vasca (mod. RB7VPDXX11)**

Also available in remote version without tank (mod. RB7PDXX11) and with a tank (mod. RB7VPDXX11)

**SOLUZIONI  
MODULARI PER  
OGNI ESIGENZA**

**VERSATILE  
MODULAR  
SOLUTIONS**

**Tutti i modelli sono disponibili anche con top, top con alzatina, cassettiere da 2 a 3 cassetti, serrature, ruote o piedini.**

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



Refrigerated compartments

3

Dimensions (LxPxH) mm

↔ 1740 ↗ 685 ↑ 850

Model

**RB7RDXX111** +2 °C / +10 °C

Model

**RB7VDXX111** +2 °C / +10 °C  
+ VASCA/TANK

**Disponibile anche nella versione predisposta per motore remoto senza vasca (mod. RB7PDXX111) e con vasca (mod. RB7VPDXX111)**

Also available in remote version without tank (mod. RB7PDXX111) and with a tank (mod. RB7VPDXX111)

Refrigerated compartments

4

Dimensions (LxPxH) mm

↔ 2320 ↗ 685 ↑ 850

Model

**RB7RDXX1111** +2 °C / +10 °C

Model

**RB7VDXX1111** +2 °C / +10 °C  
+ VASCA/TANK

**Disponibile anche nella versione predisposta per motore remoto senza vasca (mod. RB7PDXX1111) e con vasca (mod. RB7VPDXX1111)**

Also available in remote version without tank (mod. RB7PDXX1111) and with a tank (mod. RB7VPDXX1111)

# 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.