

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 soluzione è progettata dagli specialisti Primax attraverso la collaborazione costante con chi le cucine professionali le vive ogni giorno. I prodotti 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 solutions 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 Talenta, divisione del Gruppo Somec dedicata a prodotti e sistemi integrati per cucine professionali. Questo significa appartenere a un polo di aziende con cui fare squadra, ampliando le proprie competenze, rafforzando i propri processi produttivi e condividendo il valore della qualità costruttiva italiana nella costante ricerca dell'eccellenza.

Primax is part of Talenta, the Somec Group division specialized in integrated products and systems for professional kitchens. Being part of this network of companies means working as one team, enhancing expertise, strengthening production processes, and sharing the value of Italian craftsmanship in the relentless pursuit of excellence.

QUALITÀ COSTRUTTIVA ITALIANA

ITALIAN CONSTRUCTION QUALITY



PROGETTATI E REALIZZATI 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.

ROBUSTI

Il design dei prodotti Primax 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.

BUILT TO LAST

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.



SOLUZIONI INTELLIGENTI PER LA CATENA DEL FREDDO

SMART SOLUTIONS FOR EFFICIENT KITCHENS



PRATICI

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.

SEMPLICI

I sistemi di comando della gamma Primax integrano tecnologie avanzate con un'interfaccia chiara, per rendere immediata la comprensione di tutte le funzioni all'utente. Questa filosofia di design si traduce in benefici operativi concreti, trasformando la complessità tecnologica in semplicità d'uso quotidiana.

EASY TO USE

The control systems in the Primax range combine advanced technologies with a clear interface, making all functions immediately understandable to the user. This design philosophy translates into concrete operational benefits, transforming technological complexity into everyday ease of use.



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.





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



GAS ECOLOGICO
Gas refrigerante
R290 (GWP=3)
ECO-FRIENDLY GAS
Refrigerant gas
R290 (GWP=3)



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



LA SOLUZIONE INTELLIGENTE PER GLI SCARTI ALIMENTARI

A SMART SOLUTION
FOR FOOD SCRAPS



**Tramoggia facilmente removibile
per facilitare la pulizia.**

Easily removable hopper
for simple cleaning.



**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.

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.

ISOLAMENTO

Spessore di isolamento in poliuretano espanso ad alta densità, 60 mm.

INSULATION

High-density polyurethane foam insulation thickness, 60 mm.



Pavimento accessorio, non incluso
Optional floor covering, not included

Controllo elettronico

Electronic control panel

Guarnizione magnetica ad alta tenuta

High-performance magnetic seal

Unità condensatrice inserita in una carenatura a tutt'altezza

Condensation unit 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 il posizionamento dei carrelli. Tramoggia facilmente removibile.

The standard configuration includes a crossbar and the positioning of the trolleys. Easily removable hopper.



Refrigerated compartments

1

Bins

1

120/240 L

Dimensions (LxPxH) mm

↔ 1100 ↗ 875 ↕ 1280

Model

RW1RD



+2 °C / +10 °C

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. RW1PD)

Also available in remote version (mod. RW1PD)

Disponibile anche nella versione predisposta per motore remoto (mod. RW2PD)

Also available in remote version (mod. RW2PD)

DA 1 A 3 VANI,
PER PICCOLI E
GRANDI SPAZI

FROM 1 TO 3
COMPARTMENTS,
FOR SMALL AND
LARGE SPACES



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 di conservazione Primax rappresentano l'eccellenza nella refrigerazione professionale. La progettazione avanzata delle strutture, caratterizzata da spessori ottimizzati e guarnizioni ad alta tenuta, assicura un isolamento termico eccezionale anche nelle condizioni più impegnative, mantenendo temperature stabili anche quando l'ambiente circostante supera i 40 °C.

La scelta del refrigerante naturale R290 conferma l'impegno verso la sostenibilità: una soluzione completamente ecologica che unisce rispetto per l'ambiente e massima efficienza energetica, per un investimento che guarda al futuro.

OPTIMISE ENERGY USE FOR YOUR BUSINESS AND THE ENVIRONMENT

Primax conservation systems represent excellence in professional refrigeration. The advanced structural design, featuring optimized thickness and high-seal gaskets, ensures exceptional thermal insulation even under the most demanding conditions, maintaining stable temperatures even when the surrounding environment exceeds 40 °C.

The choice of natural R290 refrigerant confirms the commitment to sustainability: a completely ecological solution that combines environmental respect with maximum energy efficiency, for an investment that looks to the future.

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

I NOSTRI
PRODOTTI

ABBATTITORI
DI TEMPERATURA
BOX REFRIGERATI
PER RIFIUTI
TAVOLI REFRIGERATI
PER BIBITE

OUR
PRODUCTS

BLAST CHILLERS
REFRIGERATED
CONTAINERS
REFRIGERATED
COUNTERS FOR
BEVERAGE

Primax

a brand of
Pizza Group Srl
Via Carnia, 15
33078 San Vito al Tagliamento PN
Italy

Tel: +39 0434 630779
info@primaxprofessional.com



Somec SpA 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 business: Horizons: sistemi ingegnerizzati di architetture navali e facciate civili; Talenta: sistemi e prodotti di cucine professionali; Mestieri: progettazione e creazione di interiors personalizzati. Le società del Gruppo Somec operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG.

Qualità costruttiva italiana.

Somec SpA consists of a group of companies, specialized in the engineering, design and execution of turnkey naval and civil construction projects, in three business sectors: Horizons: engineered systems of naval architecture and building façades; Talenta: professional kitchen systems and products; Mestieri: 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.

Italian construction quality.



Pizza Group Srl reserves the right to make useful/necessary modifications in order to improve its products, at any time and without prior notice.

Pizza Group Srl si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento e senza obbligo di preavviso tutte le modifiche utili e necessarie al perfezionamento dei prodotti.

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

Primax designs and
manufactures innovative
and highly efficient
refrigeration solutions.