

TAVOLI REFRIGERATI GASTRONOMIA

REFRIGERATED COUNTERS





Cold made in Italy

Primax: sistemi di gestione del freddo.

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.

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: cold management systems.

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 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'EFFICIENZA DEL FREDDO INCONTRA IL DESIGN

COLD EFFICIENCY
MEETS DESIGN

I tavoli refrigerati aggiungono spazio e organizzazione nelle cucine professionali.

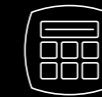
Totalmente personalizzabili, offrono un piano di lavoro, pratiche cassettiere, ruote o piedini. L'operatività si fa più fluida, sempre garantendo sicurezza alimentare.

Refrigerated counters create space and organisation in professional kitchens.

Entirely customisable, they offer a worktop, practical drawers, wheels or feet. Operations flow better, while guaranteeing food safety.



VENTILAZIONE
Ventilatori tangenziali per aumentare la performance dell'evaporazione e l'uniformità del flusso d'aria
VENTILATION
Cross-flow fans boost the performance of the evaporator and evenly distribute the airflow



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



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



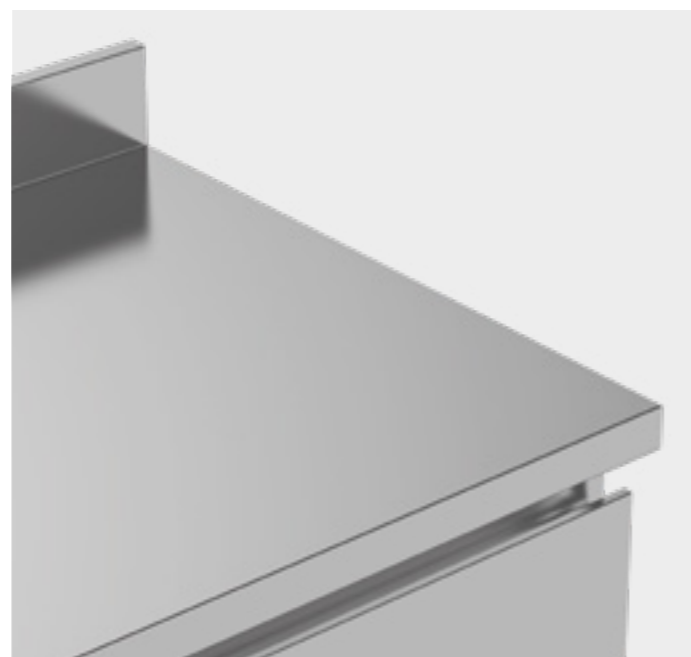
ACCIAIO
Acciaio inox SAE/AISI 304
STAINLESS STEEL
SAE/AISI 304 stainless steel



SICUREZZA ALIMENTARE E ORGANIZZAZIONE DEGLI SPAZI

Ogni singolo vano ha un sistema di circolazione dell'aria dedicato, progettato per garantire una migliore distribuzione della temperatura.

Every single compartment has a dedicated air circulation system, designed to ensure optimal temperature distribution.



Ventilatori tangenziali per aumentare la performance dell'evaporatore e l'uniformità del flusso d'aria.

Cross-flow fans boost the performance of the evaporator and evenly distribute the airflow.

Interamente in acciaio inox SAE/AISI 304

Entirely in SAE/AISI 304 stainless steel

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

Spessore isolamento 60 mm

60 mm thick insulation

Porte con chiusura magnetica

Magnetic door closure

Impianto refrigerante parzialmente estraibile per facilitare le operazioni di manutenzione e pulizia

Partially removable refrigeration unit to make maintenance and cleaning easier

Sistema refrigerante ventilato con evaporatore in cella

Ventilated refrigeration system with an in-compartment evaporator

Evaporatore con trattamento anticorrosione in cataforesi

Evaporator with corrosion-resistant EPD coating

Comunicazione WIFI con apposito kit per monitoraggio

WiFi communication through a special kit for monitoring

FOOD SAFETY
AND SPATIAL
ORGANISATION

Disponibili anche le versioni basi refrigerate ad incasso, per una flessibilità di adattamento totale.

Base refrigerated versions also come in recessed setups, for flexibility and adaptability to your needs.



REFRIGERAZIONE

Gas refrigerante ecologico R290, GWP 3, temperatura uniforme all'interno di tutti i vani.

REFRIGERATION

Environmentally-friendly refrigerant gas (R290, GWP 3), uniform temperature in all compartments.

DESIGN FUNZIONALE

Maniglie integrate a tutta larghezza e angoli interni arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.

FUNCTIONAL DESIGN

Integrated handles along the entire length and rounded inner corners for maximum hygiene and easy cleaning.

ISOLAMENTO

Isolamento totale grazie all'alto spessore e alle guarnizioni magnetiche a tripla camera.

INSULATION

Full insulation thanks to the elevated thickness and three-compartment magnetic seals.

PERSONALIZZAZIONE

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

CUSTOMISATION

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

SBRINAMENTO AUTOMATICO

Sbrinamento con evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

AUTO DEFROST

Defrost with automatic condensation evaporation.

HACCP

Controllo elettronico touch con allarmi visivi e sonori, anche con funzionalità HACCP.

HACCP

Electronic touch control panel with display and audio alerts, including HACCP features.

PRIMAX S-TABLE LINE

SOLUZIONI
MODULARI PER
OGNI ESIGENZA

VERSATILE
MODULAR
SOLUTIONS

L'allestimento standard prevede per ogni vano porta una coppia di guide e una griglia. Tutti i modelli sono disponibili anche con top, top con alzatina, cassettiere da 2 a 3 cassetti, serrature, ruote o piedini.

The standard setup comes with a pair of guide rails and 1 rack per each compartment. All models are available with a worktop, worktop with backsplash, 2-3 drawers, locks, wheels or feet.

Disponibili anche nelle versioni predisposte per motore remoto a temperatura positiva e negativa.

Also available in remote version (positive and negative temperature).



Refrigerated compartments

1

Dimensions (LxP) mm

↔ 950 ↗ 615

Dimensions (H) mm

↕ 660_(A) ↕ 710_(B) ↕ 760_(C)

Model

T1V66TN_(A)

Model

T1V66BT_(A)

T1V71TN_(B)

T1V71BT_(B)

T1V76TN_(C)

T1V76BT_(C)

-2 °C / +8 °C

-15 °C / -22 °C

Refrigerated compartments

2

Dimensions (LxP) mm

↔ 1300 ↗ 615

Dimensions (H) mm

↕ 660_(A) ↕ 710_(B) ↕ 760_(C)

Model

T2V66TN_(A)

Model

T2V66BT_(A)

T2V71TN_(B)

T2V71BT_(B)

T2V76TN_(C)

T2V76BT_(C)

-2 °C / +8 °C

-15 °C / -22 °C

Refrigerated compartments

3

Dimensions (LxP) mm

↔ 1780 ↗ 615

Dimensions (H) mm

↕ 660_(A) ↕ 710_(B) ↕ 760_(C)

Model

T3V66TN_(A)

Model

T3V66BT_(A)

T3V71TN_(B)

T3V71BT_(B)

T3V76TN_(C)

T3V76BT_(C)

-2 °C / +8 °C

-15 °C / -22 °C

Refrigerated compartments

4

Dimensions (LxP) mm

↔ 2260 ↗ 615

Dimensions (H) mm

↕ 660_(A) ↕ 710_(B) ↕ 760_(C)

Model

T4V66TN_(A)

Model

T4V66BT_(A)

T4V71TN_(B)

T4V71BT_(B)

T4V76TN_(C)

T4V76BT_(C)

-2 °C / +8 °C

-15 °C / -22 °C

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.

IoT SOLUTIONS

UNA CUCINA SICURA E CONNESSA

Le soluzioni Primax rendono l'ambiente cucina più sicuro e sostenibile. Tutte le tecnologie sono intelligenti e interconnesse, secondo i criteri di Industria 4.0. La disponibilità di dati, sempre intuitivi da analizzare, permette un maggior controllo sulla produttività e quindi una pianificazione strategica della cucina. L'operatività è più fluida, anche nei momenti di stress.

SECURE, CONNECTED KITCHENS

Primax solutions make kitchens safer and more sustainable. All of the brand's smart technology is interconnected, according to Industry 4.0 standards. The data, always intuitive and available, offer greater control over productivity and thus strategic planning for the kitchen. Operations are more fluid, even when under pressure.

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.