

# ABBATTITORI DI TEMPERATURA

BLAST CHILLERS





**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.**

**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.**

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.

### PERSONALIZZAZIONE E TECNOLOGIA

**Il pannello di controllo presenta un'interfaccia intuitiva da usare. Offre la possibilità di programmare i cicli produttivi in pochi passaggi, ottimizzando tempi di lavoro e consumi. Il display touch 5" della versione Top Line presenta 40 programmi impostabili dall'utente: scongelamento, sanificazione pesce, indurimento gelato e 7 ricette preimpostate. Anche la cucina più grande può essere gestita in sicurezza e con una consultazione efficace dei report.**

### PERSONALIZATION AND TECHNOLOGY

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. The display touch 5" of Top Line version, is features with 40 programs for the user: defrosting, fish sanitization, ice-cream hardening and 7 pre-set recipes. Even extra-large kitchens can be managed securely, with the efficient consultation of report.



# L'ABBATTIMENTO TERMICO PER LA SALUBRITÀ DEGLI ALIMENTI

## BLAST CHILLING FOR HEALTHY FOOD

**Gli abbattitori portano gli alimenti a basse temperature in tempi rapidi. Sempre più utilizzati dai professionisti di settore, l'abbattimento è il metodo più sicuro per garantire una migliore conservazione delle materie prime e delle pietanze già cotte.**

**Contrasta la moltiplicazione di microrganismi patogeni e prolunga la vita media dei prodotti, riducendo gli sprechi. I cibi rimangono freschi più a lungo e conservano inalterate le loro proprietà.**

Blast chillers quickly cool food to low temperatures. Increasingly used by professionals in the industry, blast chilling is the safest way to ensure optimal preservation of raw materials and already cooked dishes.

It fights against the multiplication of pathogens and microorganisms and extends the average life of products, reducing waste. Food stays fresh longer while its properties are unaltered.





**INOX**

**ACCIAIO**

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



**ALLESTIMENTO**

**Portateglie removibile,  
sonda al cuore,  
standard su piedi**  
ACCESSORIES  
Removable racks,  
core probe, standard  
version with feet



**ISOLAMENTO**

**Poliuretano espanso  
ad alta densità di spessore  
60 mm.**  
INSULATION  
High-density 60 mm thick  
polyurethane foam.



**CONTROLLO  
ELETTRONICO**

**Programmi automatici,  
controllo da remoto,  
report HACCP**  
ELECTRONIC  
CONTROL PANEL  
Automatic programs,  
remote controls,  
HACCP reports



**GAS ECOLOGICO**

**Gas refrigerante R290**  
ECO-FRIENDLY  
R290 refrigerant gas

# BASSE TEMPERATURE IN TEMPI RAPIDI

## RISTORAZIONE RESTAURANTS



**Configurando l'abbattitore per il settore ristorazione si ottiene uno strumento dedicato alle attività di ogni cucina professionale. Indispensabile per trattare pesce da consumare crudo, permette inoltre di pianificare in anticipo le attività, offrendo un menù sempre vario. Il risultato è una cucina efficiente e sicura.**

Configuring blast chillers for the restaurant industry has resulted in a tool dedicated to the activities of every professional kitchen. Indispensable to treating fish that's to be eaten raw, blast chillers also make it possible to plan activities in advance, consistently offering varied menus. The result is a safe, efficient kitchen.

---

Interamente in acciaio inox SAE/AISI 304

---

Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità, spessore 60 mm

---

Top rinforzato da 30mm su richiesta

---

Maniglia ergonomica e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta

---

Blocco ventilazione all'apertura della porta

---

Gas refrigerante R290

---

Condensazione ad aria

---

Evaporatore con trattamento anticorrosivo in cataforesi, con punti di iniezione gas refrigerante

---

Condensatore ad alta resa termica

---

Compressore ermetico ad alte prestazioni

---

Ventilatori ad alta prevalenza

---

Classe climatica 5

---

Controllo elettronico touch

---

---

Entirely in SAE/AISI 304 stainless steel

---

High-density polyurethane foam insulation, thickness up to 60mm

---

Reinforced 30 mm top on request

---

Ergonomic handle and magnetic seals on the 4 sides of the door

---

Fan stops when the door opens

---

R290 refrigerant gas

---

Air-cooled condensation

---

Evaporator with anti-corrosive EPD coating with refrigerant gas injection points

---

Condenser with high thermal output

---

High performance hermetic compressor

---

High-pressure fans

---

Climate class 5

---

Electronic touch panel

---



**PASTICCERIA**  
PASTRY SHOPS



**Ogni abbattitore può essere configurato per rispondere alle esigenze di pasticcerie e gelaterie. I cicli di lavoro specifici sono dedicati a materie prime e preparazioni delicate e facilmente deperibili, come panna, creme e farce. L'abbattitore mantiene inalterati gli alimenti, anche i più soffici e cremosi, ed evita sprechi.**

Every blast chiller can be programmed to meet the needs of pastry shops and ice cream makers. There are specific work cycles just for raw ingredients and delicate, easily perishable mixtures, like cream, custards and fillings. The blast chiller maintains the properties of all food, including soft, creamy items, and avoids food waste

---

**ABBATTIMENTO  
E/O SURGELAZIONE**

**Abbatte rapidamente portando il cuore dell'alimento a +3 °C. Surgela portando l'alimento a una temperatura pari o inferiore a -18 °C.**

---

**BLAST CHILLING  
AND/OR FREEZING**

Rapidly chill food, bringing the core of each item to 3 °C. Freeze food to temperatures of -18 °C and below.

---

**PRERAFREDDAMENTO**

**Crea le condizioni ideali per iniziare un ciclo di abbattimento e/o surgelazione, garantendo la qualità del risultato.**

---

**PRE-CHILLING**

Create the ideal conditions to start a cycle of blast chilling and/or freezing, guaranteeing high-quality results.

---

**ABBATTIMENTO  
SOFT E HARD**

**Cicli di lavoro con livelli di intensità differenti, da scegliere in base alle dimensioni e al tipo di prodotto da abbattere.**

---

**SOFT AND HARD  
BLAST CHILLING**

Processing cycles with different levels of intensity, to use according to the size and type of food to freeze.

---

**MANTENIMENTO**

**Funzione attiva automaticamente alla fine di ogni ciclo, mantiene la temperatura.**

---

**MAINTENANCE**

This feature is automatically activated at the end of every cycle, maintaining the same temperature.

---

**SONDA A CUORE**

**La sonda misura costantemente la temperatura al cuore del prodotto e gestisce automaticamente le fasi del ciclo di abbattimento e/o surgelazione.**

---

**CORE PROBE**

The probe constantly measures the temperature at the core of the item and automatically manages the blast chilling and/or freezing cycles.

---

**HACCP**

**Possibilità di verificare l'esito dei cicli di abbattimento e/o surgelazione notturni, con memorizzazione allarmi.**

---

**HACCP**

It's possible to verify the outcome of blast chilling and/or freezing cycles conducted overnight, with saved alerts.

# PRIMAX FAST LINE

**Tutti i modelli sono allestiti con portateglie removibile, sonda al cuore, standard su piedini. Disponibile anche con allestimento pasticceria, gelateria e panificazione.**

All models come with removable tray racks, a core probe, standard on feet. Also available as pastry, ice cream or bakery versions.



Levels

3

Dimensions (LxPxH)

↔ 620 ↗ 670 ⇄ 670

Model

**BF-R031**

GN1/1  
+90 °C / +3 °C: 8 kg  
+90 °C / -18 °C: 5 kg



Levels

5

Dimensions (LxPxH)

↔ 790 ↗ 820 ⇄ 860

Model

**BF-R051**

GN1/1 + EN1  
+90 °C / +3 °C: 12 kg  
+90 °C / -18 °C: 8 kg

IL GIUSTO  
FREDDO DI CUI  
HA BISOGNO  
IL CIBO

THE RIGHT  
COLD THAT  
FOOD NEEDS



Levels  
**10**

Dimensions (LxPxH)

↔ **790**    ↗ **820**    ↕ **1430**

Model

**BF-R101**

GN1/1 + EN1  
+90 °C / +3 °C: 25 kg  
+90 °C / -18 °C: 15 kg



# PRIMAX TOP LINE

**Tutti i modelli sono allestiti con portateglie removibile, sonda al cuore, standard su piedini. Disponibile anche con allestimento pasticceria.**

All models come with removable tray racks, a core probe, standard on feet. Also available as pastry, ice cream or bakery versions.



Levels

3

Dimensions (LxPxH)

↔ 620 ↗ 670 ⇅ 670

Model

**BT-R031**

GN1/1  
+90 °C / +3 °C: 12 kg  
+90 °C / -18 °C: 8 kg



Levels

5

Dimensions (LxPxH)

↔ 820 ↗ 825 ⇅ 880

Model

**BT-R051**

GN1/1 + EN1  
+90 °C / +3 °C: 18 kg  
+90 °C / -18 °C: 12 kg

Model

**BT-P051**

600 x 400  
+90 °C / +3 °C: 18 kg  
+90 °C / -18 °C: 12 kg

---

EXTRA POTENZA      EXTRA POWER  
PER EXTRA FREDDO      FOR EXTRA CHILL



---

 Levels  
**10**

Dimensions (LxPxH)

↔ **820**      ↗ **825**      ↕ **1690**

Model

**BT-R101**

GN1/1 + EN1  
+90 °C / +3 °C: 36 kg  
+90 °C / -18 °C: 25 kg

**BT-P101**

600 x 400  
+90 °C / +3 °C: 36 kg  
+90 °C / -18 °C: 25 kg

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

I NOSTRI  
PRODOTTI

ABBATTITORI  
DI TEMPERATURA

TAVOLI REFRIGERATI  
PER BIBITE

BOX REFRIGERATI  
PER RIFIUTI

OUR  
PRODUCTS

BLAST CHILLERS

REFRIGERATED  
COUNTERS FOR  
BEVERAGE

REFRIGERATED  
CONTAINERS

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

tel: +39 0434 857000  
info@primaxprofessional.com

a **SOME C** group  
company



**SOME C 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 SOME C gruppo operano secondo rigorosi standard di accreditamento per posizione finanziaria e scala operativa, e di certificazione per qualità, sicurezza e sostenibilità ESG. SOME C è qualità costruttiva italiana.

SOME C 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. SOME C 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. SOME C means Italian construction quality.

**/// SOME C**  
GRUPPO

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

Primax 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.