

SNABBNEDKYLNINGSSKÅP FÖR RESTAURANGER

BLAST CHILLERS





Cold made in Italy

Professionella system för kylhantering

Primax erbjuder innovativa och pålitliga system för kylhantering, utvecklade med utgångspunkt i verkliga behov hos professionella kök.

Genom att kombinera teknisk kompetens med djup förståelse för restaurangbranschen skapas lösningar som förenar hög prestanda, driftsäkerhet och enkel användning.

Varje produkt är resultatet av ett nära samarbete mellan Primax egna specialister och yrkesverksamma som arbetar i det professionella köket.

Primax produkter utmärker sig genom en robust konstruktion och en stilren, funktionell design som enkelt integreras i alla typer av köksmiljöer. Fokus ligger på hållbarhet, effektivitet och lång livslängd, vilket gör Primax till ett tryggt val för professionella användare.

Som en del av Talenta, en division inom Somec-koncernen, ingår Primax i ett starkt internationellt nätverk av företag specialiserade på professionella kökslösningar. Detta ger tillgång till avancerad teknisk kompetens, effektiva processer och den erkända italienska kvaliteten inom konstruktion och tillverkning.

Resultatet är genomtänkta system som bidrar till effektivare arbetsflöden och en kompromisslös strävan efter excellens.

PREMIUMKVALITET - FÖR PROFESSIONELLA KÖK



ITALIENSKA DETALJER RAKT IGENOM

Allt från forskning och utveckling till produktion utförs strikt i Italien.

Urval av material, design, teknologisk forskning och noggranna tester säkerställer högsta kvalitet.

Att samla samtliga produktionsprocesser inom företaget speglar vårt starka fokus på kvalitet och precision.

Företaget garanterar dessutom en snabb och tillgänglig eftermarknadssupport, för att säkerställa att varje produkt fungerar optimalt under hela sin livslängd.

ROBUST KONSTRUKTION

Primax produkter har en kvalitet som verkligen gör skillnad. Konstruktionens tjocklek och tätlistor med hög vidhäftning begränsar värmeförluster även när omgivningstemperaturen överstiger 40°C.

Skåpens robusta byggkvalitet och material garanterar hög motståndskraft mot intensiv användning och lång livslängd, vilket gör Primax till ett tryggt och hållbart val för professionella kök.



OPTIMERADE LÖSNINGAR FÖR KYLHANTERING



PRAKTISKA LÖSNINGAR

Den genomtänkta designen gör rengöring enkel och snabb.

Alla komponenter är lättillgängliga och enkla att montera vilket minskar servicetider och minimerar påverkan på produktionscyklerna.

Även underhållet är optimerat: service kan utföras snabbt på plats utan att maskineriet behöver skickas iväg, vilket sparar tid och säkerställer kontinuerlig drift.

ENKELT HANDHAVANDE

Primax styrsystem kombinerar avancerad teknik med ett tydligt och användargränssnitt, vilket gör det lätt för användaren att förstå och att kunna använda alla funktioner.

Denna designfilosofi ger konkreta, operativa fördelar och omvandlar teknisk komplexitet till enkelhet i det dagliga arbetet.



SNABBNEDKYLNING FÖR LIVSMEDELSSÄKERHET

Snabbnedkylarna sänker maten till låga temperaturer på mycket kort tid, vilket gör dem till ett oundgängligt verktyg i professionella kök.

Metoden används i allt större utsträckning av kockar och storkök och är det säkraste sättet att garantera optimal bevarande av både råvaror och redan tillagad mat.

Snabbnedkylning motverkar effektivt tillväxten av skadliga mikroorganismer, vilket säkerställer livsmedelssäkerhet och förlänger produkternas hållbarhet. Samtidigt minskar matsvinnet betydligt, eftersom maten håller sig fräsch längre och behåller sina naturliga egenskaper, smak och konsistens.

Genom att använda ett riktigt bra snabbnedkylningssystem kan kök också planera produktionen mer effektivt, hantera stora volymer med bibehållen kvalitet och säkerställa att varje maträtt levereras med maximal fräschör.

Resultatet är högre driftssäkerhet, förbättrad produktkvalitet och nöjdare kunder.





UTRUSTNING

Avtagbara geiders

Inbyggd

kärntemperaturmå

Ben som standard



ISOLERING

Högdensitetspolyuretanskum med en genomsnittlig tjocklek på 60 mm, utan HCFC.



ELEKTRONISK STYRNING

Automatiska program

HACCP-rapporter



MILJÖVÄNLIG GAS

Köldmedium: R290

LÅG TEMPERATUR PÅ KORT TID



SNABBNEDKYLNING OCH/ELLER FRYSTEKNIK

Snabbnedkylning sänker snabbt kärntemperaturen på maten till +3 °C.

Frysning sänker mat till temperaturer under -18°C, vilket säkerställer lång hållbarhet och bibehåller kvaliteten på råvaror och färdiglagad mat.

SNABBNEDKYLNING - SOFT OCH HARD

Arbetscykler med olika intensitetsnivåer kan väljas beroende på produktens storlek och typ.

Detta gör det möjligt att anpassa snabbnedkylning för både känsliga och robusta livsmedel.

KÄRNTEMPERATURNÅL

Kärntemperaturnålen mäter kontinuerligt produktens kärntemperatur och styr automatiskt snabbnedkylning, frysning och cykelns slut.

Detta säkerställer exakt temperaturkontroll och optimal livsmedelskvalitet varje gång.

BEVARANDE

Funktionen aktiveras automatiskt i slutet av varje cykel och håller temperaturen stabil, vilket säkerställer att produkten behåller sin kvalitet tills den tas ut.

HACCP

Möjlighet att kontrollera resultatet av nattliga snabbnedkylnings- och fryscyklar, med lagring av larm och aviseringar.

Detta säkerställer full spårbarhet och livsmedelssäkerhet enligt HACCP-standard.

PRE-COOLING

Skapar optimala förhållanden för att starta en snabbnedkylnings- eller fryscykel och säkerställer högsta kvalitet på slutresultatet.

HELT I ROSTFRITT STÅL

SAE/AISI 304 - robust, lätt att rengöra och byggd för lång livslängd.

ISOLERING

60 mm Högdensitetspolyuretanskum för optimal temperaturhållning och energieffektivitet.

FÖRSTÄRKT TOPPSKIVA

30 mm tjock på modellerna TOP 5 och 10 för extra stabilitet och hållbarhet.

ERGONOMISKT HANDTAG

Magnettätningar på alla fyra sidor för enkel hantering och säker förslutning.

VENTILATIONSÅS

Ventilationen stängs automatiskt när dörren öppnas för ökad säkerhet och energieffektivitet.

KÖLDMEDIUM

R290 - miljövänligt och energieffektivt.

KONDITIONERING

Luftkyld kondensation för effektiv värmehantering och enkel installation.

FÖRÅNGARE

Korrosionsskyddad med kataforetisk behandling, med inbyggda injektionspunkter för köldmedium.

KONDENSATOR

Hög termisk prestanda för snabb och effektiv kylning.

KOMPRESSOR

Högpresterande, hermetiskt slutet för pålitlig och effektiv drift.

FLÄKTAR

Högtrycksfläktar för effektiv luftcirkulation och optimal kylning.

KLIMATKLASS

Klass 5 - anpassad för hög omgivningstemperatur och professionell användning.

ELEKTRONISK TOUCH-STYRNING

Enkel och intuitiv kontroll av alla funktioner med pekskärm.

PRIMAX TOP LINE

EXTRA KRAFT FÖR EXTRA KYLA

Alla Primaxmodeller är utrustade med avtagbara geiders, kärntemperaturnål och levereras som standardutförande på ben. Top Line finns även med specialutrustning för konditorier.





Kantiner

3

Dimensioner (LxBxH)

↔ 620 ↗ 670 ↕ 670

Modell

BT-R031

GN1/1
 +70 °C / +3 °C: 12 kg
 +70 °C / -18 °C: 8 kg



Kantiner

5

Dimensioner (LxBxH)

↔ 820 ↗ 825 ↕ 880

Modell

BT-R051

GN1/1
 +70 °C / +3 °C: 18 kg
 +70 °C / -18 °C: 12 kg

Modell

BT-P051

600 x 400
 +70 °C / +3 °C: 18 kg
 +70 °C / -18 °C: 20 kg



Kantiner

10

Dimensioner (LxBxH)

↔ 820 ↗ 825 ↕ 1690

Modell

BT-R101

GN1/1
 +70 °C / +3 °C: 36 kg
 +70 °C / -18 °C: 25 kg

BT-P101

600 x 400
 +70 °C / +3 °C: 40 kg
 +70 °C / -18 °C: 20 kg

PRIMAX FAST LINE

RÄTT KYLA FÖR MATEN

Alla modeller är utrustade med avtagbara hyllplan, kärntemperaturnål och levereras som standard på ben.

Snabbnedkylarna finns även med specialutrustning för konditorier, glasskaféer och bagerier anpassade för känsliga förberedelser såsom krämer, fyllningar, vispad grädde, glass och deg.





Kantiner

3

Dimensioner (LxBxH)

↔ 620 ↗ 670 ↕ 670

Modell

BF-R031

GN1/1
 +70 °C / +3 °C: 8 kg
 +70 °C / -18 °C: 5 kg



Kantiner

5

Dimensioner (LxBxH)

↔ 790 ↗ 820 ↕ 860

Modell

BF-R051

GN1/1
 +70 °C / +3 °C: 12 kg
 +70 °C / -18 °C: 8 kg



Kantiner

10

Dimensioner (LxBxH)

↔ 790 ↗ 820 ↕ 1430

Modell

BF-R101

GN1/1
 +70 °C / +3 °C: 25 kg
 +70 °C / -18 °C: 15 kg



HÅLLBARHET I RESTAURANGBRANSCHEN

MER HÄLSOSAM MAT - LÄNGRE HÅLLBARHET

Korrekt snabbnedkylning bevarar doft, smak och näringsvärde.

Rätt kylning förlänger hållbarheten och minimerar matsvinn.

Primax-system säkerställer hygien och följer branschstandarder.

Skyddar råvaror och färdigmat, för säkert och effektivt arbete i köket.

OPTIMERAD ENERGIANVÄNDNING - FÖR KÖK OCH MILJÖ

Primax förvaringssystem representerar toppskiktet inom professionell kylteknik.

Certifierade i klass A garanterar de både hög prestanda och låga energiförbrukningar.

Konstruktionen i Primax med optimerad materialtjocklek och täta packningar ger en exceptionell isolering även under de tuffaste förhållandena och håller temperaturen stabil, även när omgivande temperatur överstiger 40 °C.

Valet av det naturliga köldmediet R290 bekräftar engagemanget för hållbarhet. En helt ekologisk lösning som kombinerar miljövänlighet med maximal energieffektivitet.



2026-02

KYLNER, BEVARA, LEVERERA KVALITET



Maskinkonstruktioner i Göteborg AB | Box 231 | 421 23 Västra Frölunda
mkab.eu | 031 - 29 92 20