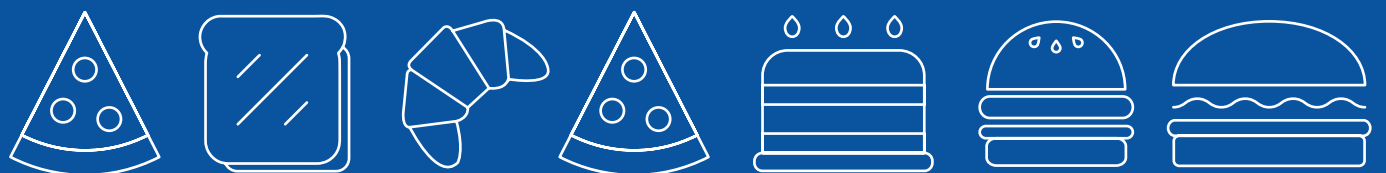
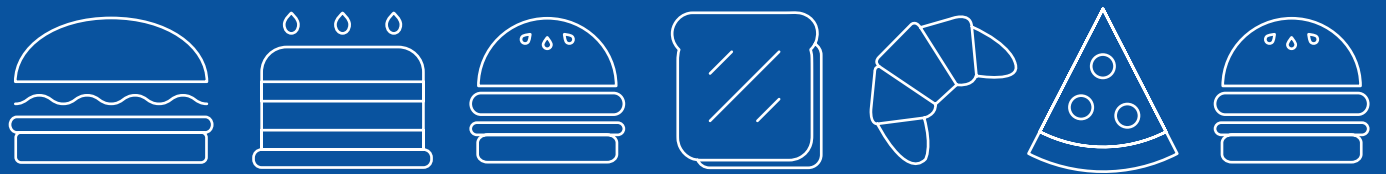
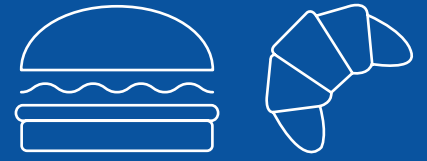


# REFRIGERATED

# CABINETS



**Index - Indice**

Refrigerated Cabinets <i>Conservatori</i>	4
Blue Flex	8
Endless Fresh	12
X Fresh	18

For several years, Icematic has been working in the commercial and industrial refrigeration field, with the constant aim of looking for the most innovative solutions. The range of refrigerated cabinets is the result of this target. An excellent reliability over time, brilliant performances, a modern and functional design and the ergonomics of some new solutions characterise the range of Icematic refrigerated cabinets: the essential equipment to create a pleasant, functional and efficient work environment. Icematic ranges are designed to preserve your passion.

*Da anni Icematic opera nel settore della refrigerazione commerciale ed industriale ponendosi come obiettivo principale la ricerca di soluzioni sempre più innovative. La gamma conservatori è il risultato di tale impegno. L'ottima affidabilità nel tempo, le prestazioni all'avanguardia, il design moderno e funzionale e l'ergonomia delle nuove soluzioni, rendono la linea di conservatori Icematic un'attrezzatura indispensabile per creare un ambiente di lavoro piacevole, funzionale e soprattutto efficiente. La gamma Icematic è pensata per conservare la vostra passione.*

In order to satisfy all the needs, Icematic has created a wide complete range by adopting different technical solutions, offering various models with different combinations of temperature/humidity. Icematic has the precise answer for every work need.

*Per soddisfare tutte le esigenze, Icematic ha realizzato una gamma ampia e completa, adottando diverse soluzioni tecniche al fine di ottenere vari modelli caratterizzati da diverse combinazioni di temperature di esercizio ed umidità. Icematic ha la risposta perfetta ad ogni vostra necessità lavorativa.*

<b>NV</b>	Negative ventilated - <i>Negativo ventilato</i>	-10 °C ↔ -24 °C
<b>GV</b>	Ice Cream ventilated - <i>Gelato ventilato</i>	-10 °C ↔ -24 °C
<b>NS</b>	Negative static - <i>Negativo statico</i>	-15 °C ↔ -28 °C
<b>PV</b>	Positive ventilated - <i>Positivo ventilato</i>	+8 °C ↔ -2 °C

### Ice Cream

In Icematic static refrigerated cabinets, the serpentine evaporator is embedded inside the walls, favouring the maximum transmission of cold. Static cooling does not dry or oxidate the product, which remains creamy and easy to work with the spatula just as freshly made. Ventilated versions are available, ideal in case of frequent door openings. Both versions allow the positioning of 6 pans for each shelf.



### Gelateria

*Negli armadi statici Icematic l'evaporatore a serpentina è completamente integrato nelle pareti, in modo da favorire al massimo la trasmissione del freddo. Il freddo statico non secca né ossida il prodotto, che rimane cremoso e spatolabile come appena fatto. Per gli accessi frequenti sono disponibili anche versioni ventilate per la gelateria. Entrambe le versioni consentono a differenza dei normali armadi GN2/1 l'alloggiamento di 6 bacinelle per ripiano.*

### Gastronomy

Refrigerated cabinets are certainly an indispensable tool in modern kitchens, granting the ideal conservation of ingredients and recipes. Their combination with blast chillers is frequently seen nowadays, in respect of "Cook and Chill" concept which, by preventing the bacteria proliferation, guarantees perfect preservation while fully complying with HACCP standards.

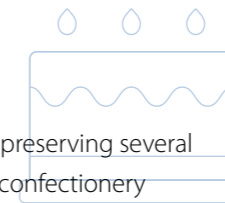


### Gastronomia

*Gli armadi refrigerati costituiscono sicuramente uno strumento indispensabile nella moderna cucina, consentendo l'ideale conservazione degli ingredienti e delle lavorazioni. Sempre più spesso vengono utilizzati in combinazione agli abbattitori, secondo il concetto "Cook and Chill" che inibendo la proliferazione batterica garantisce una perfetta conservazione nel più stretto rispetto delle normative HACCP.*

### Pastry

As well as being ideal equipment for preserving several easily perishable ingredients used in confectionery workshops, the new Icematic refrigerated cabinets guarantee a high quality and long preservation of the finished confectionery, whether fresh or frozen, while complying with the increasingly stricter requirements of process efficiency and food safety.



### Pasticceria

*Oltre che un' ideale attrezzatura per la conservazione dei numerosi ingredienti a veloce deperibilità utilizzate nei laboratori di pasticceria, i nuovi armadi della linea Icematic consentono di garantire un' elevata qualità e durabilità nella conservazione della pasticceria finita, sia fresca che sottoposta a surgelazione, nel rispetto delle sempre più severe esigenze in fatto di efficienza di processo e di sicurezza alimentare.*

### Bakery

The wide range of Icematic refrigerated cabinets allows users to choose the model most suited to their needs. A perfect conservation preserves the foods organoleptic properties, and grants an increased food safety.

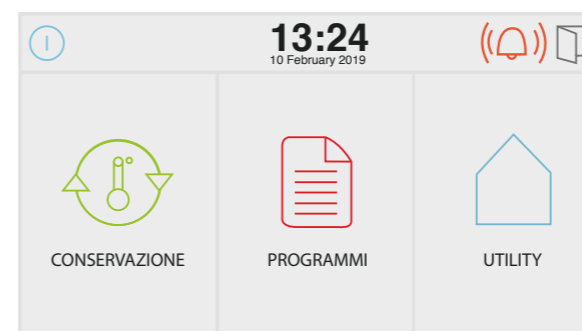


### Panificazione

*L'ampia gamma di armadi refrigerati Icematic consente di poter scegliere il conservatore più idoneo alle proprie esigenze. Una perfetta conservazione consente di mantenere intatte le proprietà organolettiche del prodotto, e garantisce una maggiore sicurezza alimentare.*



## Control panel - Pannello di controllo



### Control panel

Simple and intuitive to use, with Touch technology, enables easy viewing and programming of various functions.

### Pannello di controllo

Semplice e intuitivo, con tecnologia Touch, facilita le operazioni di programmazione e di visualizzazione delle varie funzioni.

-  Utility pages  
*Pagine utility*
-  Programs  
*Programmi*
-  Natural conservation  
*Conservazione naturale*

### The range of refrigerated cabinets Blue Flex

Icematic's main objective has always been to research and develop new and innovative food refrigeration systems. Blue Flex is the result of this effort: a modular appliance created around the user. Reliability, great capabilities, design and attention to details offer high performances and the creation of a new and favourable working environment. Blue Flex, built to preserve your creative efforts.

### La linea di conservatori Blue Flex

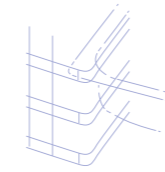
Icematic ha da sempre come obiettivo la ricerca e lo sviluppo nella costruzione di attrezzature per la refrigerazione alimentare. Blue Flex è il risultato di questo impegno: un conservatore modulare progettato attorno all'utilizzatore. Affidabilità, grande capacità, design e cura dei dettagli, offrono alte prestazioni e creano un nuovo e piacevole ambiente di lavoro. Blue Flex, costruito per conservare il risultato della vostra creatività.

## Technical features - Caratteristiche tecniche

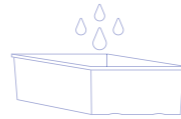
**Design** : Internal rounded corners for easy cleaning.  
**Design** : Angoli interni arrotondati per una facile pulizia.



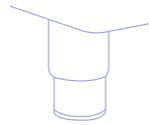
**Trays Holder** : Trays holder with adjustable pitch.  
**Supporto teglie** : Supporto teglie con passo variabile.



**Collecting Pan** : Condensate collecting pan.  
**Vaschetta** : Vaschetta raccogli condensa.



**Feet kit (optional)** : Strong feet with an adjustable height.  
**Kit piedini (optional)** : Piedini robusti con altezza regolabile.



## BF Series - Serie BF

11

	BF 120 NV	BF 120 PV
Working temperature Temperatura di esercizio	-10 °C / -24 °C	+8 °C / -2 °C
Capacity Capacità	48 trays/teglie 600 x 800 mm 66 basin/bacinelle 360 x 165 x 125 mm	
Trays pitch Passo teglie	30 mm	
Trays basin Passo bacinelle	130 mm	
Dimensions (WDH) Dimensioni (LPH)	890 x 1203 x 2460 mm	
Voltage Voltaggio	230 V / 1 N / 50 Hz	



# ENDLESS FRESH



## Control panel - Pannello di controllo

- 

Temperature unit  
Unità di temperatura



Keypad lock - Set temperature  
Blocco tastiera - Set temperatura
- 

HACCP  
HACCP



On / Stand By  
On / Stand By
- 

Alarm  
Allarme



Decrease value  
Decremento valori
- 

Compressor state  
Stato compressore



Increase value - Overcooling (settable)  
Incremento valori - Freddo continuo (settabile)
- 

Defrost  
Sbrinamento



Defrost - Energy saving (settable)  
Sbrinamento - Risparmio energetico (settabile)
- 

Energy saving  
Risparmio di energia



Light icon - Auxiliary charge (settable-only for static version)  
Icona luce - Utenza ausiliaria (settabile-solo versioni statiche)

### Cabinets for freshness

Icematic presents the new storage cabinets Endless Fresh, born to preserve perfectly every product. Great power, versatility and extreme reliability are the most important features of the new EF line. Its ergonomic and modern design and its excellent reliability over time guarantee cutting-edge performances and make Endless Fresh the perfect appliance for each work environment. EF Series, designed to preserve all freshness.

### Conservatori della freschezza

Icematic introduce la nuova gamma di armadi di conservazione Endless Fresh, nati per conservare al meglio ogni prodotto. Grande potenza, versatilità, facilità d'uso ed affidabilità sono le caratteristiche più importanti degli armadi EF. Il design moderno ed ergonomico e l'ottima affidabilità nel tempo garantiscono delle prestazioni all'avanguardia e rendono Endless Fresh l'attrezzatura perfetta per qualsiasi ambiente di lavoro. Serie EF, racchiude tutta la freschezza.



### Control panel

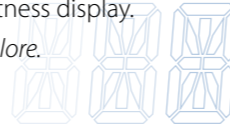
Simple and intuitive to use, with Touch technology, enables easy viewing and programming of various functions.

### Pannello di controllo

Semplice e intuitivo, con tecnologia Touch, facilita le operazioni di programmazione e di visualizzazione delle varie funzioni.

**Touch panel :** New touch control panel, large LED display with multicolours icons state/alarm, high brightness display.

**Pannello Touch :** Nuova scheda elettronica con comandi touch, display LED con icone di stato/allarme multicolore.

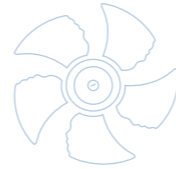


**Ventilation :** Ventilated models, with high and low humidity according the model chosen.

Low energy consumption fans.

**Ventilazione :** Modelli ventilati, con impostazione di alta e bassa umidità secondo il modello scelto.

Ventilatori a basso consumo energetico.



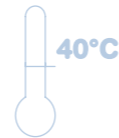
**Design :** Ergonomic design with insulation thickness 75 mm.

**Design :** Design ergonomico con spessore isolamento 75 mm.



**Max work temperature :** This appliance is designed for use in ambient temperature up to 40°C.

**Temperatura di lavoro massima :** Questo armadio è destinato all'utilizzo a temperatura ambiente fino a 40°C.



**HACCP (optional) :** Recorder with SD memory card.

**HACCP (optional) :** Registratore con SD memory card.



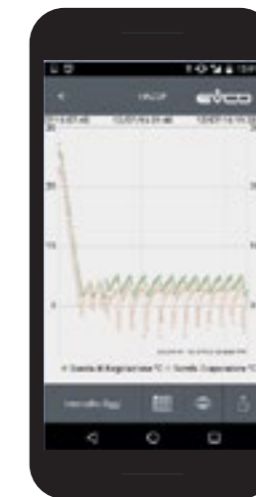
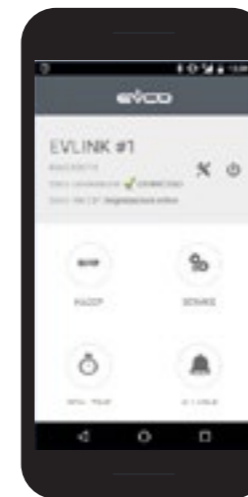
**Castor kit (optional) :** Available version with wheels, useful to simplify the cleaning procedures of the workshop.

**Kit ruote (optional) :** Disponibile versione con ruote, utile per semplificare le operazioni di pulizia dei laboratori.



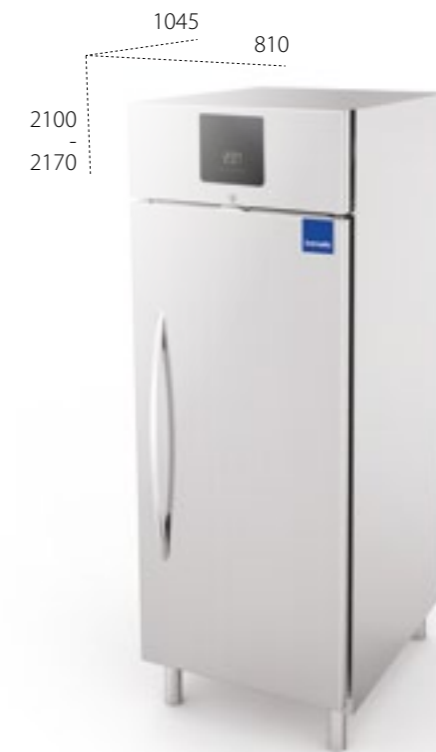
**Bluetooth (optional) :** Apps Android monitoring with connection Bluetooth.

**Bluetooth (optional) :** Apps Android monitoraggio con connessione Bluetooth.





	EF 70 NS	EF 70 NV	EF 70 PV	EF 70 GV		EF 100 NV	EF 100 PV
Working temperature <i>Temperatura di esercizio</i>	-15 °C / -28 °C	-10 °C / -24 °C	+8 °C / -2 °C	-10 °C / -28 °C		-10 °C / -24 °C	+8 °C / -2 °C
Capacity <i>Capacità</i>	36 trays/teglie GN 2/1 25 trays/teglie 600 x 400 mm (step - passo 50 mm)					25 trays/teglie 600 x 800 50 trays/teglie 600 x 400	
Trays pitch <i>Passo teglie</i>	10 mm (P version) - 35 mm (GN version)					10 mm	
Dimensions (WDH) <i>Dimensioni (LPH)</i>	742 x 918 x 2028/2083 mm					810 x 1045 x 2100/2170 mm	
Voltage <i>Voltaggio</i>	230 V / 1 N / 50 Hz					230 V / 1 N / 50 Hz	





## Control panel - Pannello di controllo



### Control panel

Simple and intuitive to use, with Touch technology, enables easy viewing and programming of various functions.

### Pannello di controllo

Semplice e intuitivo, con tecnologia Touch, facilita le operazioni di programmazione e di visualizzazione delle varie funzioni.



Compressor state  
Stato compressore



Defrost  
Sbrinamento



Evaporator fans  
Ventole evaporatore



Energy saving  
Risparmio di energia



Auxiliary output  
Utenza ausiliaria



On / Stand By  
On / Stand By



Keypad lock - Set temperature  
Blocco tastiera - Set temperatura



On / Stand By - Escape - Light  
On / Stand By - Esci - Luce



Additional function - Decrease value  
Funzione aggiuntiva - Decremento valori



Increase value - Defrost  
Incremento valori - Sbrinamento

### Hygiene and functionality in the cold

New refrigerated range for gastronomy, with integrated edges projected to respect the HACCP in terms of internal cleaning.

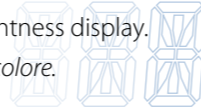
### Igiene e funzionalità nel freddo

Nuova linea di conservatori per ripiani gastronomia, ha fianchi stampati ed è studiata per rispettare le più stringenti normative HACCP in termini di pulizia interna e mantenimento delle temperature.

## Technical features - Caratteristiche tecniche

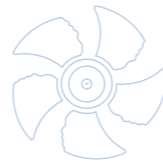
**Touch panel :** New touch control panel, large LED display with multicolours icons state/alarm, high brightness display.

**Pannello Touch :** Nuova scheda elettronica con comandi touch, display LED con icone di stato/allarme multicolore.



**Ventilation :** Low energy consumption fans.

**Ventilazione :** Ventilatori a basso consumo energetico.



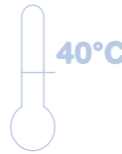
**Design :** Ergonomic design with insulation thickness 77 mm.

**Design :** Design ergonomico con spessore isolamento 77 mm.



**Max work temperature :** This appliance is designed for use in ambient temperature up to 40°C.

**Temperatura di lavoro massima :** Questo armadio è destinato all'utilizzo a temperatura ambiente fino a 40°C.



**Castors kit (optional) :** Available version with wheels, useful to simplify the cleaning procedures of the workshop.

**Kit ruote (optional) :** Disponibile versione con ruote, utile per semplificare le operazioni di pulizia dei laboratori.



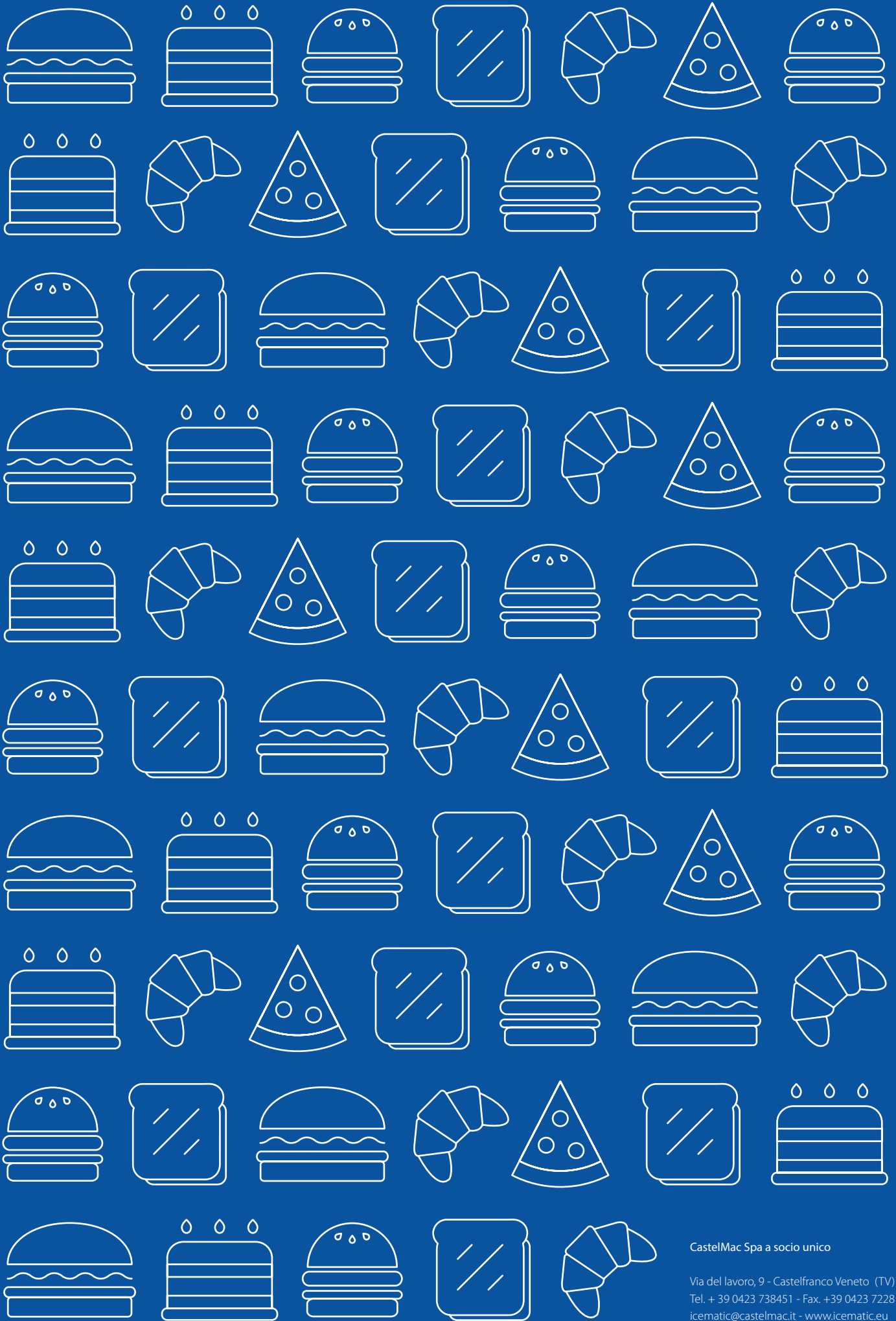
## XF Series - Serie XF

21

	XF NV	XF PV
Working temperature Temperatura di esercizio	-10 °C / -20 °C	+8 °C / -2 °C
Capacity Capacità	36 trays/teglie GN 2/1	
Trays pitch Passo teglie	55 mm	
Dimensions (WDH) Dimensioni (LPH)	730 x 820 x 2070 mm	
Voltage Voltaggio	230 V / 1 N / 50 Hz	







CastelMac Spa a socio unico

Via del lavoro, 9 - Castelfranco Veneto (TV)  
Tel. + 39 0423 738451 - Fax. +39 0423 722811  
icematic@castelmac.it - www.icematic.eu