



PROFESSIONAL
EQUIPMENT



Arex produce dal 1992 una gamma completa di mobili in acciaio inox per ristorazione, gastronomia, pasticceria, pizzeria e panetteria completata da una linea di tavoli e armadi refrigerati. La qualità di materiali e procedimenti di lavorazione, la cura scrupolosa nei dettagli e nelle finiture, uniti ad un'esperienza pluriennale, sono i punti di forza dell'azienda. Lo stile di produzione "su richiesta" copre da anni la maggior parte della produzione di Arex, a dimostrare la sua elevata flessibilità verso le esigenze della clientela in tutto il mondo.

Since 1992 Arex has been manufacturing a complete range of furniture in stainless steel alongside a variety of tables and refrigerated cabinets for the catering, culinary, patisserie, pizzeria and bakery industries. Our company's strengths are the quality of its materials and manufacturing procedures, its meticulous attention to details, fixtures and fittings, and its consolidated experience. For many years now, Arex has been manufacturing products on a "customer request" basis, which proves our high flexibility towards our clients' requirements all over the world.

Arex produit depuis 1992 une gamme complète de meubles en inox pour la restauration, la gastronomie, la pâtisserie, la préparation de pizzas et la boulangerie, à laquelle s'ajoute une ligne de tables et d'armoires réfrigérés. La qualité des matériaux et les procédés de fabrication, le soin extrême des détails et des finitions, associés à une expérience de longue date sont les points forts de la société. Le concept de production « à la demande » s'applique depuis des années à la plupart des produits Arex, témoignant de sa forte flexibilité pour répondre aux exigences du client, dans le monde entier.

Arex produziert seit 1992 eine vollständige Produktpalette an Edelstahlmöbeln für Gastronomie, Restaurants, Konditoreien, Pizzerien und Bäckereien, vervollständigt durch eine Serie von Kühltheken und Kühlschränken. Die Stärken des Unternehmens sind die Qualität der Materialien und die Herstellungsverfahren, die besondere Sorgfalt bei Details und Verarbeitung, verbunden mit jahrelanger Erfahrung. Seit Jahren erfolgt der größte Teil der Produktion von Arex "auf Anfrage", dies zeigt die hohe Flexibilität gegenüber den Bedürfnissen der Kunden auf der ganzen Welt.



Il mondo sta cambiando intorno a noi. Per continuare l'evoluzione del nostro business nei prossimi dieci anni è necessario guardare con molta attenzione ai cambiamenti e alle nuove sfide che il mercato globale ci richiede. Dobbiamo essere pronti oggi per il domani! Ecco perché è necessario creare una "Roadmap" per il nostro business per vincere insieme le sfide del futuro con passione ed impegno.

The world is changing around us. In order to continue our business' evolution in the next ten years, we must look very carefully at the changes and new challenges that are happening on the global market. We need to make ready today for the rigours of tomorrow! It is for this reason that we need to create a "roadmap" for our business, so that together we can win the challenges of the future with passion and commitment.

Le monde qui nous entoure est en train de changer. Pour poursuivre l'évolution de notre activité au cours des dix prochaines années, nous devons être très attentifs aux changements et aux nouveaux défis que le marché global nous lance. Nous devons dès aujourd'hui être prêts pour l'avenir ! Il nous faut donc créer une « feuille de route » de notre activité, pour remporter ensemble les défis du futur, avec passion et engagement.

Die Welt um uns herum verändert sich. Um die Entwicklung unseres Geschäftsbereichs in den nächsten zehn Jahren voranzutreiben, müssen Veränderungen und neue Herausforderungen, die der globale Markt von uns fordert, mit besonderer Aufmerksamkeit beobachtet werden. Wir müssen heute für das Morgen bereit sein! Deshalb ist es wichtig, eine "Roadmap" für unseren Geschäftsbereich zu erstellen, um zusammen die Herausforderungen der Zukunft mit Leidenschaft und Einsatz zu meistern.



09	Gastronomia	Gastronomy - Gastronomie - Gastronomie
25	Pasticceria	Pâtisseries - Pâtisserie - Konditorei
35	Lavaggio	Washing - Lavage - Spülen
43	Pensili e mensole	Wall cabinets and shelves - Étagères et rayonnages Hängeschänke und Konsolen
49	Cappe aspiranti	Hoods - Hottes aspirantes - Abzugshauben
51	Elementi carrellati	Trolley units - Éléments sur roulettes - Fahrbare Elemente
54	Linea Self-Service	Self Service - Self Service - Self Service
58	Linea hygiene	The hygiene line - Ligne hygiène - Serie Hygiene
61	Linea freddo	Cold line - Ligne froid - Serie Kälte
67	Abbattitori di temperatura	Blast chillers - Cellules de refroidissement - Schockfroster
71	Pizzeria	Pizzerias - Pizzeria - Pizzeria
77	Forni di mantenimento	Holding ovens - Fours de maintien - Warmhalteöfen
81	Scaffalature	Shelving units - Étagères - Regale
86	Projects/Contracts	Projects/Contracts - Projects/Contracts - Projekte/Verträge





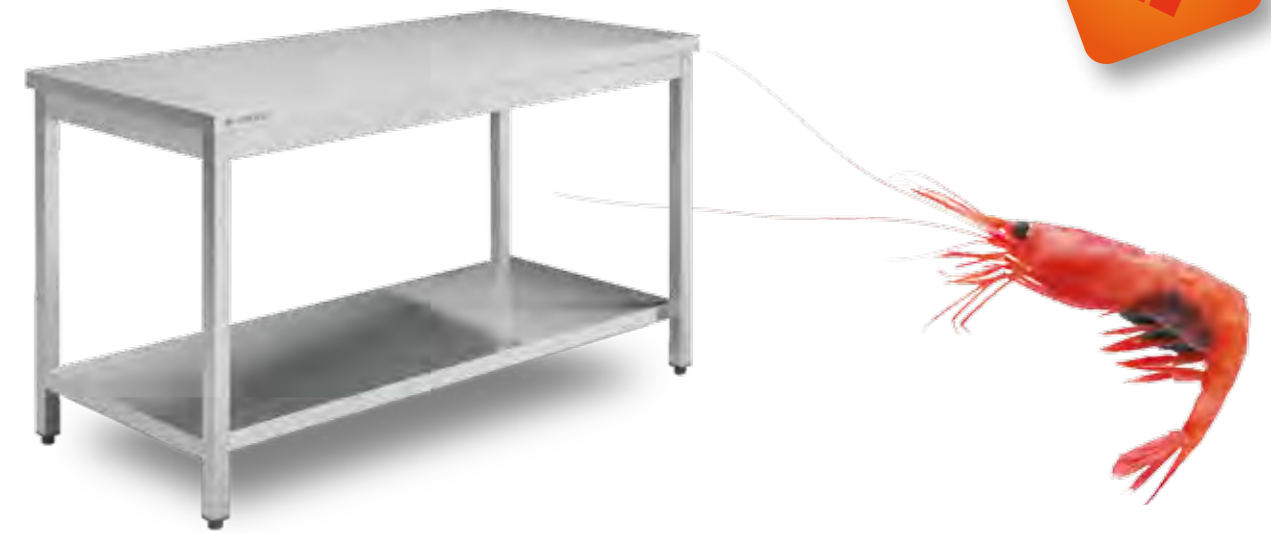
Gastronomia Arex produce una gamma completa di arredi in acciaio inox per ristorazione, grandi impianti e gastronomia. Grazie alla vastità e alla completezza del suo assortimento, alla professionalità e competenza del suo staff operativo e alla possibilità di effettuare lavorazioni personalizzate, è in grado di soddisfare qualsiasi esigenza di spazio e di allestimento.

Gastronomy Arex manufactures a complete range of furnishings in stainless steel for restaurants, large establishments and the culinary sector. Thanks to its wide and comprehensive selection, its staff's professionalism and expertise, and the possibility of customised workmanship, Arex is able to cater to any space or set-up requirement.

Gastronomie Arex produit une gamme complète d'équipements en inox pour la restauration, les grandes installations et la gastronomie. L'étendue et la richesse de sa gamme, le professionnalisme et la compétence de son personnel ainsi que des solutions personnalisées lui permettent de répondre à toute exigence d'espace et d'aménagement.

Gastronomie Arex stellt eine vollständige Produktreihe aus Edelstahl für die Einrichtung von Restaurants, Großanlagen und Gastronomie her. Dank des Umfangs und der Vollständigkeit des Sortiments, der Professionalität und Kompetenz der Mitarbeiter und der Möglichkeit der individuellen Verarbeitung können alle Wünsche bezüglich Platzbedarf und Ausstattung erfüllt werden.

Tavoli lavoro - Workbench - Tables de travail - Arbeitstische

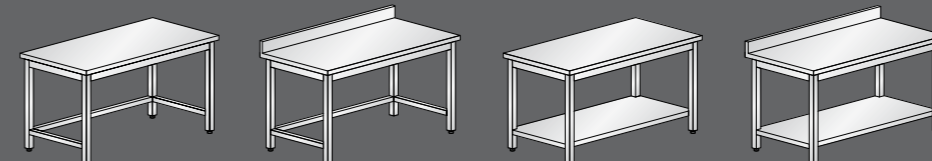


Struttura realizzata completamente in acciaio inox AISI 304 Cr. Ni. 18/10, finiture precise ed accurate, gambe in tubolare quadro (mm 40x40) dotate di piedini di livellamento regolabili. Eventuale alzatina posteriore e/o laterale ricavata sul piano.

Item made completely in stainless steel (AISI 304 Cr. Ni. 18/10). Accurate and detailed fixtures and fittings. 40x40mm square tube legs equipped with adjustable levelling feet. Possibility of adding a back and/or lateral guard to the work surface.

Structure entièrement en inox AISI 304 Cr. Ni. 18/10, finitions nettes et soignées, jambages en tube carré (40x40 mm) avec pieds de mise à niveau réglables. Éventuel dossier arrière et/ou latéral réalisé sur le plan.

Struktur komplett aus Edelstahl AISI 304 Cr. Ni. 18/10, präzise und sorgfältige Verarbeitung, Beine aus Quadratrohr (40x40 mm) mit Stellfüßen. Hintere/seitliche aus der Platte herausgezogene Abschlussleiste möglich.



Tavoli armadiati - Workbench with cabinets - Tables armoires - Schranktische



Struttura realizzata completamente in acciaio inox AISI 304 Cr. Ni. 18/10, assenza di lamiere con spigoli vivi a garanzia di totale sicurezza. Eventuale alzatina posteriore e/o laterale ricavata sul piano con diverse possibilità di accesso, su uno o due lati, con porte battenti o coulisse.

Maniglie incassate a profilo arrotondato, non sporgenti, ricavate nelle porte, con apertura destra o sinistra. Componenti interni facilmente smontabili ed estraibili per la completa pulizia dei vani. Piano di fondo chiuso con perfetto isolamento dal terreno e piedini in acciaio inox regolabili. Disponibili versioni anche su ruote.

Item made completely in stainless steel (AISI 304 Cr. Ni. 18/10). No sharp-edged panels in order to guarantee total safety. Possibility of adding a back and/or lateral guard on the work surface which can be positioned on one or two sides. Equipped with shutter doors or sliding doors and rounded non-protruding recessed handles in the cabinet doors, with opening on the right or the left.

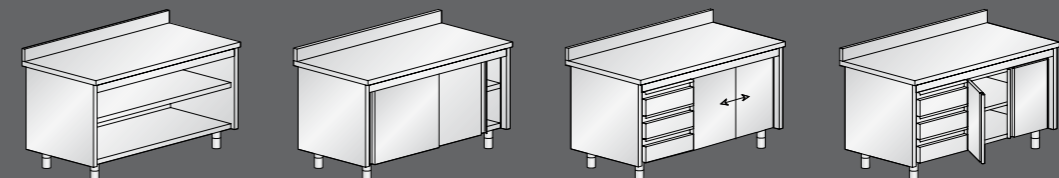
Easily removable internal components in order to clean the cabinet compartments. The bottom surface of the worktable is sealed and completely isolated from the ground and has adjustable feet in stainless steel. This item is also available on wheels.

Structure entièrement en inox AISI 304 Cr. Ni. 18/10, exempte de plaques à arêtes vives garantissant une totale sécurité. Éventuel dossier arrière et/ou latéral réalisé sur le plan avec diverses possibilités d'exécution, sur un ou deux côtés, avec portes ouvrantes ou coulissantes. Poignées encastrées de forme arrondie, non saillantes, dans les portes, à ouverture droite ou gauche.

Composants internes facilement démontables et extractibles pour un nettoyage intérieur approfondi. Fond fermé parfaitement isolé du sol et pieds réglables en inox. Existent aussi en versions à roulettes.

Rahmen komplett aus Edelstahl AISI 304 Cr. Ni. 18/10, ohne Bleche mit scharfen Kanten, für vollständige Sicherheit. Hintere/seitliche aus der Platte herausgezogene Abschlussleiste möglich, mit verschiedenen Zugriffsmöglichkeiten, ein- oder beidseitig, mit Flügel- oder Schiebetüren. Eingelassene Griffe mit abgerundetem Profil, nicht vorstehend, mit Türanschlag rechts oder links.

Innere Bestandteile für eine vollständige Reinigung der Fächer einfach abzumontieren und herauszuziehen. Geschlossene Grundplatte mit perfekter Isolierung vom Boden und Stellfüße aus Edelstahl. Auch in Ausführungen mit Rollen erhältlich.



Tavoli armadiati caldi - Heated workbench with cabinets

Tables armoires chauffantes - Wärmeschranktische



Struttura portante realizzata completamente in acciaio inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, assenza di lamiere con spigoli vivi a garanzia di una totale sicurezza, finiture precise ed accurate. Maniglie incassate a profilo arrotondato, non sporgenti, ricavate nelle porte. Riscaldamento a circolazione d'aria, mossa da un ventilatore, riscaldata mediante resistenza.

Temperatura interna regolabile da termostato posto sul cruscotto frontale. Alimentazione elettrica 220V monofase/potenza kw 2,4.

Load-bearing item made completely in stainless steel (AISI 304 Cr.Ni. 18/10). No sharp-edged panels in order to guarantee total safety; detailed and accurate fixtures and fittings. Rounded non-protruding recessed handles in the cabinet doors. Air-circulation heating, generated by ventilation and heated through resistance.

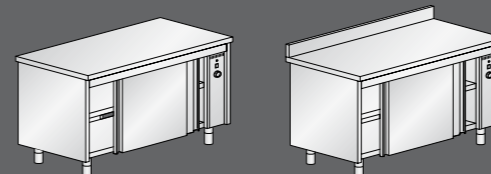
Internal temperature regulated by a thermostat placed on the front panel. 220V single-phase electrical supply / 2.4 kW power. sapientiae nomen et invidiosum et obscurum; concedant ut viri boni fuerint.

Structure portante entièrement en inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, exempte de plaques à arêtes vives garantissant une totale sécurité, finitions nettes et soignées. Poignées encastrées de forme arrondie, non saillantes, dans les portes. Chauffage par circulation d'air, actionné par un ventilateur, chauffé par résistance.

Température intérieure réglée par thermostat situé sur le tableau de bord frontal. Alimentation électrique 220V monophasée/puissance 2,4 kW.

Tragrahmen komplett aus Edelstahl AISI 304 Cr.Ni. 18/10, ohne Bleche mit scharfen Kanten, als Garantie für vollständige Sicherheit, präzise und sorgfältige Verarbeitung. In die Tür eingelassene Griffe mit abgerundetem Profil, nicht vorstehend. Heizen durch Luftzirkulation, die durch ein Gebläse bewegt und durch einen Heizwiderstand erwärmt wird.

Regulation der Innentemperatur durch ein Thermostat an der Frontbedienblende. Stromversorgung 220V einphasig/Leistung 2,4 kW.



Armadi neutri - Standard cabinets - Armoires neutres - Neutrale Hochschränke

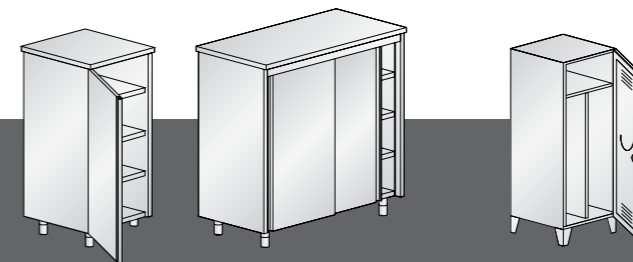


Strutture portanti realizzate completamente in acciaio inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, assenza di lamiere con spigoli vivi a garanzia di totale sicurezza, finiture precise e accurate. Maniglie incassate a profilo arrotondato, non sporgenti, ricavate nelle porte. Versioni a due o quattro porte scorrevoli o a battente (armadio sovrapposto), quattro piani regolabili e piedini di livellamento.

Load-bearing items made completely in stainless steel (AISI 304 Cr.Ni. 18/10). No sharp-edged panels in order to guarantee total safety; detailed and precise fixtures and fittings; rounded non-protruding recessed handles in the cabinet doors. Available with two or four doors (stackable cabinet). Includes four adjustable shelves and levelling feet.

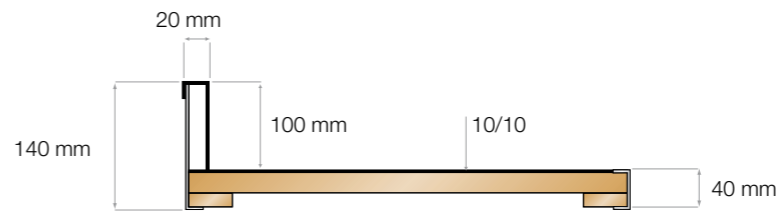
Structures portantes entièrement en inox AISI 304 Cr.Ni 18/10, exemptes de plaques à arêtes vives garantissant une totale sécurité, finitions nettes et soignées. Poignées encastrées de forme arrondie, non saillantes, dans les portes. Versions à deux ou quatre portes (armoire superposée), quatre étagères réglables et pieds de mise à niveau.

Tragrahmen komplett aus Edelstahl AISI 304 Cr.Ni. 18/10, ohne Bleche mit scharfen Kanten, als Garantie für vollständige Sicherheit, präzise und sorgfältige Verarbeitung. In die Tür eingelassene Griffe mit abgerundetem Profil, nicht vorstehend. Ausführungen mit zwei oder vier Türen (darüber gestellter Schrank), vier einstellbare Ebenen und Stellfüße.





Piani modulari - Modular work tops - Dessus modulaires - Modulare Arbeitsplatten



Completamente in acciaio inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10 con spessore 40 mm. Sotto rinforzati con pannello di legno nobilitato da 20 mm. Possibilità di avere alzatina posteriore e/o laterale ricavata nel piano h 100 mm e spessore di 20 mm.

Made entirely in stainless steel (AISI 304 Cr.Ni. 18/10), with thickness 40 mm. Reinforced underneath by a 20 mm laminated wood panel. Possibility of a back and/or lateral guard on the shelf (100 mm high and 20 mm wide).

Entièrement en inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10 épaisseur 40 mm. Renforcés en dessous par un panneau de bois plaqué de 20 mm. Possibilité de dossierer arrière/latéral réalisé sur le plan, hauteur 100 mm, épaisseur 20 mm.

Komplett aus Edelstahl AISI 304 Cr.Ni. 18/10 mit einer Stärke von 40 mm. Verstärkt durch Schichtstoffplatten mit 20 mm. Hintere/seitliche aus der Platte herausgezogene Abschlussleiste möglich, mit h 100 mm und einer Stärke von 20 mm.



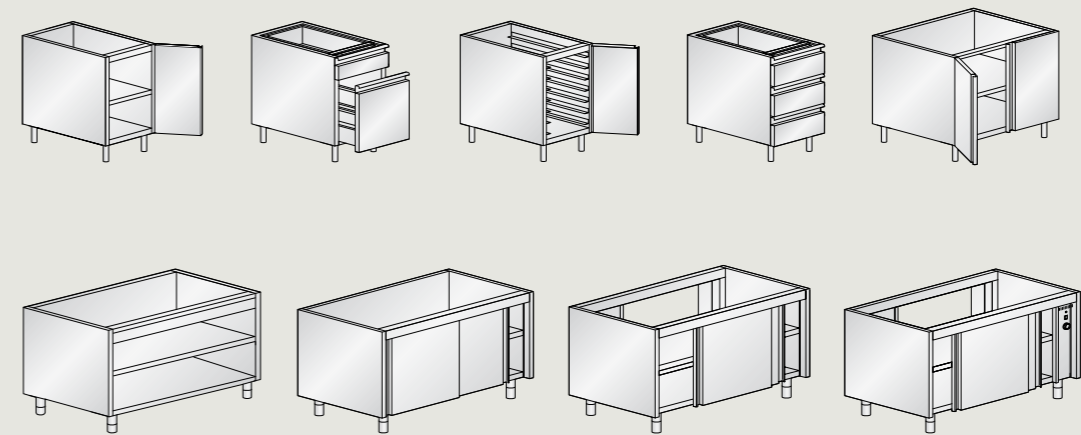
Elementi modulari - Modular units - Éléments modulaires - Modulare Elemente

Struttura realizzata completamente in acciaio inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10 per tutti gli elementi modulari della linea gastronomia. Finiture precise e accurate, massima igienicità grazie ai piani impermeabili e alle superfici lisce, caratterizzano gli elementi con porte battenti, a coulisse, cassettiere con cassetti di diverse dimensioni a seconda della composizione che più incontra le richieste del cliente.

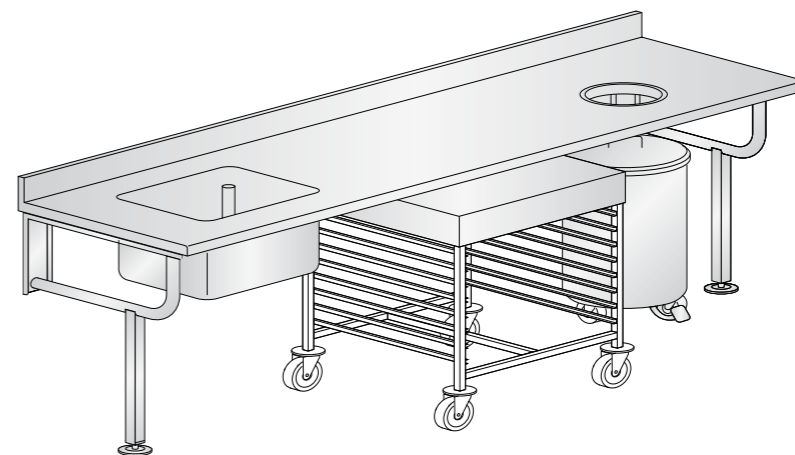
All the modular units of the Cuisine line are made completely in stainless steel (AISI 304 Cr.Ni. 18/10). These units are characterised by detailed and precise fixtures and fittings, ensure maximum hygiene thanks to the waterproof panels, and have smooth surfaces. Available with shutter doors or sliding doors, and dressers with different sized drawers, depending on the solution which meets the customer's needs.

Structure entièrement en inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10 pour tous les éléments modulaires de la ligne gastronomie. Des finitions nettes et soignée, une hygiène maximale grâce aux plans imperméables et aux surfaces lisses : telles sont les caractéristiques des éléments à portes ouvrantes, coulissantes, meubles à tiroirs avec tiroirs de dimensions diverses selon la composition la plus adaptée aux attentes du client.

Rahmen komplett aus Edelstahl AISI 304 Cr.Ni. 18/10 für alle modularen Elemente der Gastronomieserie. Präzise und sorgfältige Verarbeitung, maximale Hygiene durch die wasserundurchlässigen Platten und die glatten Oberflächen, das sind die Eigenschaften der Elemente mit Flügeltüren, Schiebetüren, Schubladenschränken mit Schubladen in verschiedenen Größen, je nach der Zusammenstellung, die für den Kunden am günstigsten ist.



Linea a sbalzo - The cantilever line - Ligne suspendue - Freitragende Serie



La "Linea a sbalzo" cambia l'organizzazione del lavoro nei laboratori di cucina aumentando velocità e sicurezza offrendo al laboratorio l'opportunità di fare un salto di qualità, poiché migliora l'utilizzo degli spazi, garantisce l'igiene più sicura, propone flessibilità nella dotazione di attrezzature ed accessori. La robustezza è pari a quella di qualsiasi linea tradizionale su gambe o su fianchi.

La preparazione a sbalzo permette di razionalizzare gli spazi secondo le specifiche esigenze del cliente: piani in linea e ad angolo, lavatoi, piani per la lavorazione della verdura e delle carni. Nella parte sottostante si possono inserire vari elementi carrellati.

The "Cantilever" line changes the way you work in the kitchen. It increases speed and safety and improves the quality of your workplace by making better use of space, ensuring better hygiene and offering flexible and custom-made tools and accessories. The sturdiness of this line is identical to that of any other traditional line on legs or on sides.

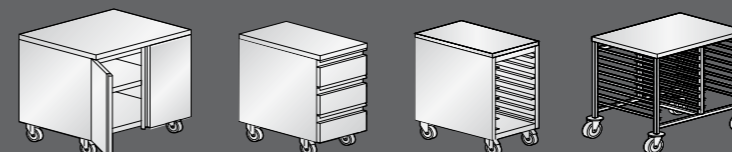
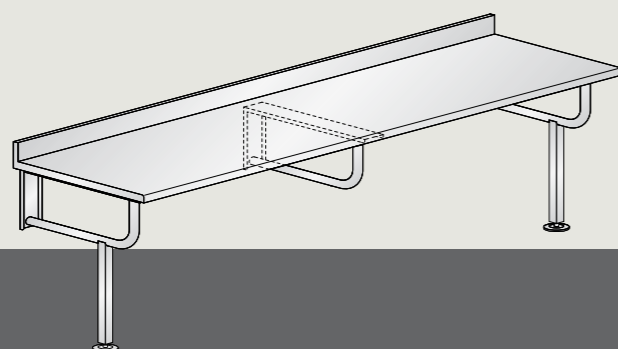
The Cantilever line allows you to make better use of space according to your specific requirements. It can include inline and corner panels, washtubs, and surfaces to prepare vegetables and meat. Several kinds of trolleys can be placed underneath the work surface.

La "Ligne en saillie" change l'organisation du travail dans les laboratoires de cuisine, développant la rapidité et la sécurité et permettant au laboratoire de gagner en qualité par optimisation des espaces. Elle confère une hygiène plus sûre, flexibilité, sur mesure dans la fourniture des équipements et des accessoires.

La robustesse est identique à celle de toute ligne traditionnelle, sur pieds ou sur bâtis. Cette technique permet de rationaliser les espaces en fonction des exigences particulières du client: plans alignés et en angles, éviers, plans pour la préparation des légumes et des viandes. Des équipements à roulettes peuvent être installés au-dessous.

Die "Freitragende Serie" verändert die Arbeitsorganisation in der Küche, erhöht Geschwindigkeit und Sicherheit und verbessert stark die Qualität der Küchenarbeit, da der Platz besser ausgenutzt und Hygiene garantiert wird. Sie bietet eine flexible Lösung nach Maß bei Ausstattung und Zubehör. Die Stabilität entspricht der jeder herkömmlichen Serie mit Füßen oder an der Wand.

Bei der Vorbereitung für die freitragende Lösung kann der Platz nach den spezifischen Kundenanforderungen rationalisiert werden, Flächen in Reihe oder über Eck, Spülen, Flächen für die Verarbeitung von Gemüse oder Fleisch. Im darunter liegenden Teil können verschiedene Funktionswagen untergebracht werden.





Pasticceria La linea di arredo inox per pasticceria e panetteria garantisce un salto di qualità alla vostra produzione razionalizzando gli spazi, organizzando al meglio i flussi di lavoro e ottenendo la massima igiene negli ambienti di lavoro, Design, robustezza e affidabilità sono le basi sulle quali Arex progetta soluzioni razionali, su misura, per ogni spazio.

Pâtisseries The stainless steel furnishing line for patisseries and bakeries allows you improve the quality of your production by making better use of your space, organising your workload more efficiently and ensuring maximum hygiene in the workplace. Design, sturdiness and reliability are the foundations on which Arex devises rationalised custom-made solutions for every kind of space.

Pâtisserie La ligne de meubles en inox pour pâtisserie et boulangerie optimise la qualité de la production par rationalisation des espaces, en organisant au mieux les flux de travail et en conférant une hygiène maximale aux locaux professionnels. Design, robustesse et fiabilité sont les critères selon lesquels Arex conçoit des solutions rationnelles, sur mesure, pour chaque espace.

Konditorei Die Edelstahl-Einrichtungsserie für Konditoreien und Bäckereien verbessern stark die Produktionsqualität, durch Rationalisierung der vorhandenen Fläche, bestmögliche Organisation der Arbeitsabläufe und maximale Hygiene in den Arbeitsbereichen. Design, Stabilität und Zuverlässigkeit sind die Grundlage, auf der Arex zweckmäßige Lösungen nach Maß für jeden vorhandenen Platz erstellt.

Tavoli e tavoli armadiati - Tables and workbenches with cabinets
Tables et tables Armoires - Tische und Schranktische



Struttura realizzata completamente in acciaio inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, completa assenza di lamiere con spigoli vivi a garanzia di totale sicurezza, finiture precise ed accurate. Piani di lavoro con altezza 50 mm supportati da rinforzo di pannello di legno nobilitato da 20 mm e bordo salvagoccia di serie.

Gambe in tubo 40x40 mm e porte sempre tamburate con scorrimento superiore tramite cuscinetti a sfera a perno metallico ed inferiore a scomparsa per una maggiore pulizia del vano.

Items made entirely in stainless steel (AISI 304 Cr.Ni. 18/10). No sharp-edged panels to guarantee total safety; precise and accurate fixtures and fittings. 50 mm high work surfaces reinforced by a 20 mm laminated wood panel and a standard spill-stop on all surfaces.

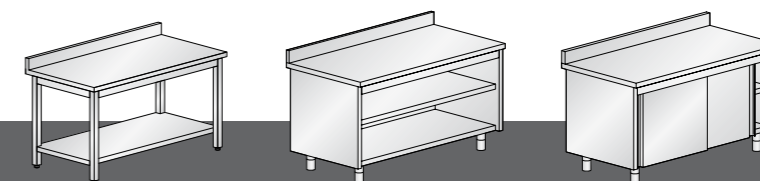
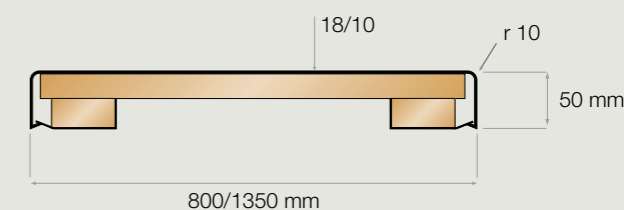
40x40 mm tube legs and hollow door panels with upper sliding spherical bearings with metal pivot and lower foldaway guide to completely clean the cabinet.

Structure entièrement en inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, sans aucune plaque à arêtes vives, garantissant une totale sécurité. Finitions nettes et soignées. Plans de travail hauteur 50 mm renforcés par un panneau de bois plaqué de 20 mm et bordure anti-goutte de série pour tous les modèles.

Jambages en tube 40x40 mm et portes plaquées à coulissement supérieur par roulements à billes avec axe métallique et inférieur escamotable pour faciliter le nettoyage intérieur.

Rahmen komplett aus Edelstahl AISI 304 Cr.Ni. 18/10, vollständig ohne Bleche mit scharfen Kanten, als Garantie für vollständige Sicherheit, präzise und sorgfältige Verarbeitung. Arbeitsplatten mit einer Höhe von 50 mm, verstärkt durch Schichtstoffplatten mit 20 mm serienmäßiger Tropfrinne für alle Platten.

Beine aus Rohr 40x40 mm und Türen, die immer mit einem Hohlraum versehen sind, mit oberer Gleitschiene mit Kugellager und Metallanschlag und unterer versenkbarer Schiene für eine bessere Reinigung des Fachs.



Armadi caldi e celle di lievitazione - Heated cabinets and leaving chambers
Armoires chauffantes et chambres de fermentation - Wärmeschränke und Gärshränke



Realizzati in acciaio inox AISI 304 Cr. Ni. 18/10, sono disponibili in due versioni, con capacità da 20 a 40 teglie (40x60 cm). Presentano controllo costante della temperatura e dell'umidità, oltre a quadri elettrici smontabili per ispezione anche dall'esterno. Tutti i modelli assicurano una percentuale di umidità pari al 90% all'interno della camera.

Facili da pulire, grazie a guide smontabili, dotate di porte con guarnizioni perimetrali e chiusura a battente per una assoluta ermeticità. Gli armadi caldi, senza controllo di umidità, offrono una camera a temperatura costante fino a 60°C.

Made in stainless steel (AISI 304 Cr. Ni. 18/10). Available in two versions, with a storage capacity of 20 to 40 pans (40x60 cm). Temperature and humidity are constantly monitored on the inside and there are detachable electric panels to monitor the temperature from the outside. All models ensure 90% humidity inside the chamber.

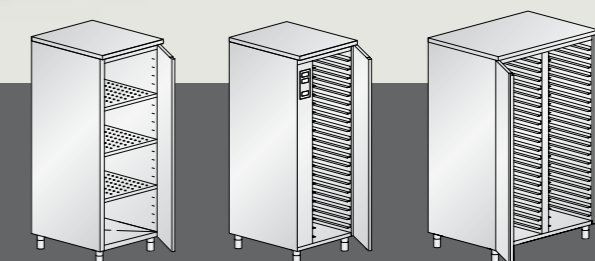
They are easy to clean, thanks to removable guides; the shutter doors are equipped with a perimeter seal to ensure they are completely airtight. The heated cabinets without humidity control offer a constant temperature of up to 60°C.

Réalisées en inox AISI 304 Cr. Ni. 18/10, elles existent en deux versions, en capacité de 20 à 40 plaques (40x60 cm). Elles disposent d'un contrôle permanent de la température et de l'humidité, ainsi que de tableaux électriques démontables pour contrôle aussi par l'extérieur. Tous les modèles assurent un taux d'humidité de 90% à l'intérieur de la chambre.

Faciles à nettoyer, grâce à des guides démontables, équipées de portes avec joints sur tout le pourtour et fermeture par dégagement pour une totale étanchéité. Les armoires chauffantes, sans contrôle d'humidité, disposent d'une chambre à température constante, jusqu'à 60°C.

Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 Cr. Ni. 18/10 und in zwei Ausführungen erhältlich, mit einem Fassungsvermögen von 20 und 40 Blechen (40x60 cm). Sie verfügen über eine konstante Temperatur- und Feuchtigkeitskontrolle, darüber hinaus auch über abmontierbare Schalttafeln, um auch von außen eine Inspektion durchzuführen. Bei allen Modellen ist eine Luftfeuchtigkeit von 90% im inneren des Schrankes gesichert.

Dank der abmontierbaren Führungsschienen leicht zu reinigen, mit Türen mit umgehender Dichtung und Flügeltür für absolute Dichtheit. Die Wärmeschränke ohne Feuchtigkeitskontrolle bieten einen Schrank mit konstanter Temperatur bis 60°C.



Pasticceria



Elementi modulari componibili - Stackable modular units Éléments modulaires complémentaires - Kombinierbare modulare Elemente



La gamma degli elementi modulari per i laboratori pasticceria e panetteria è uno dei punti di forza della produzione Arex. Elementi armadiati di diverse profondità con porte battenti o a coulisse, sistemi di tramogge su ruote, cassettiere personalizzate e piani di lavoro indestruttibili permettono di realizzare qualsiasi richiesta fatta dal cliente.

Particolare attenzione è posta nella realizzazione dei piani dove si lavorano creme ad alte temperature e proprio in questo tipo di lavorazioni il prodotto offre prestazioni fuori dal comune mantenendo inalterata la superficie del piano.

One of our strengths is our range of modular units for patisserie and bakery workshops. Several depths available for our cabinet units with shutter doors or sliding doors, hoppers on wheels, customised dressers and indestructible work surfaces which allow us to satisfy any of our customers' requirements.

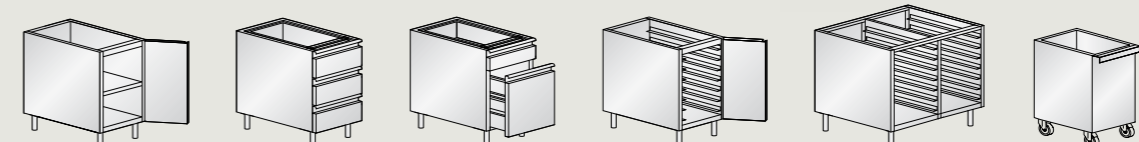
We pay great attention to making the surfaces usable for the preparation of creams at very high temperatures and it is precisely with high temperatures that our product performs extraordinarily well, ensuring that the work surfaces remain unaltered.

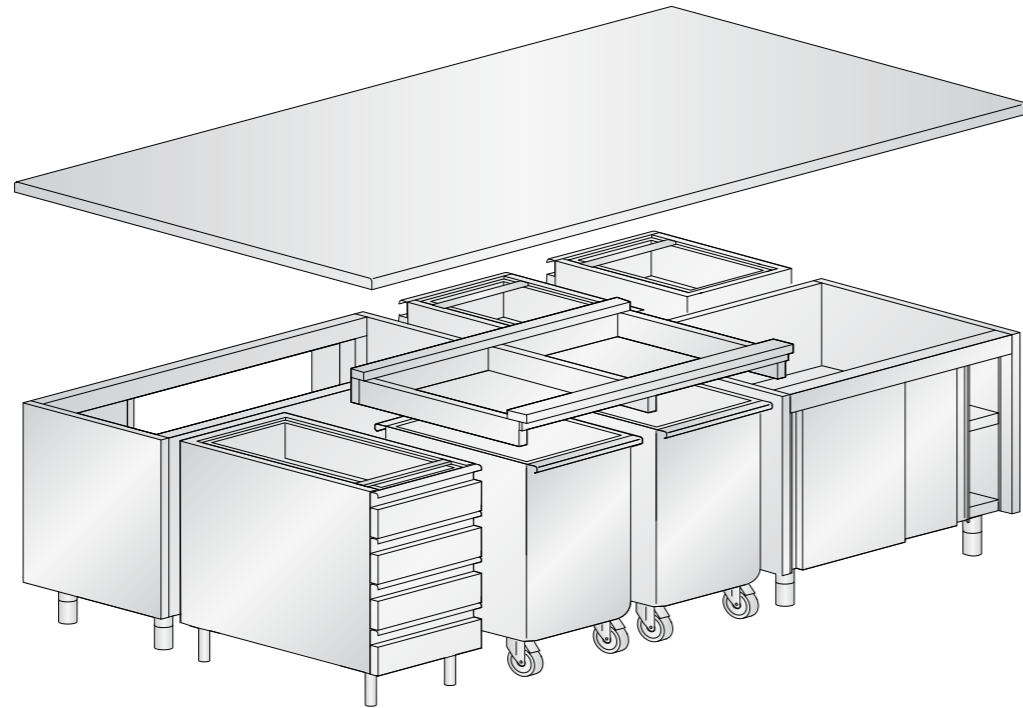
La gamme d'éléments modulaires pour les laboratoires de pâtisserie et boulangerie est l'un des points forts de la production Arex. Des éléments armoires de diverses profondeurs à portes ouvrantes ou coulissantes, des systèmes de trémies sur roulettes, des meubles à tiroirs personnalisés et des plans de travail inaltérables permettent de répondre à toute demande du client.

La réalisation des plans pour la préparation de crèmes à très hautes températures fait l'objet d'une attention particulière. Pour ce type de préparations, le produit offre des performances hors du commun, avec une surface de plans inaltérable.

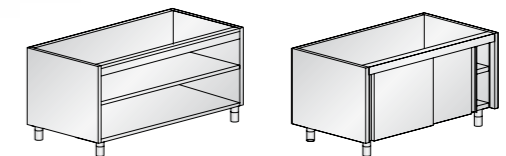
Das Angebot an modularen Elementen für die Backstuben von Konditoreien und Bäckereien gehört zu den Stärken der Produktion von Arex. Schrankelemente mit unterschiedlichen Tiefen, mit Flügeltüren oder Schiebetüren, Einfüllsysteme auf Rollen, individuelle Schubladenschränke und unzerstörbare Arbeitsplatten ermöglichen es, jeden Kundenwunsch zu erfüllen.

Besondere Aufmerksamkeit wird der Ausführung der Arbeitsplatten gewidmet, an denen Creme mit besonders hohen Temperaturen verarbeitet wird. Bei dieser Art von Verarbeitung bietet das Produkt eine besonders gute Leistung und die Oberfläche der Platte wird nicht verändert.





Elementi modulari componibili - Stackable modular units
Éléments modulaires complémentaires - Kombinierbare modulare Elemente





Lavaggio Una gamma completa di lavelli su gambe, armadiati, con vasche di diverse dimensioni, lavapentole e tavoli per la preparazione verdure permette di progettare “su misura” la zona lavaggio che meglio si adatta alle esigenze del cliente. Inoltre qualsiasi sistema per lavastoviglie industriali può essere integrato nella nostra produzione di tavoli entrata/uscita, cernita oppure lavelli con lavastoviglie sottopiano.

Washing Our complete range of sinks on legs and cabinet sinks with different sized basins, pot & pan washers and vegetable-preparation work surfaces allow you to design a “custom-made” washing area which meets your requirements. Each industrial dishwasher system can also include entry, sorting and exit tables or sinks with dishwashers underneath.

Lavage Une gamme complète d'éviers sur jambes, avec compartiment armoire, bacs de différentes dimensions, plonge pour casseroles et plans pour la préparation des légumes permet de concevoir « sur mesure » la zone de lavage la plus appropriée aux besoins du client. Tout système pour lave-vaisselles industriels peut aussi être intégré à notre production de tables : entrée, sortie, triage ou éviers avec lave-vaisselles sous-jacent.

Spülen Eine vollständige Produktlinie von Spülbecken mit Beinen, als Schränke, mit Becken in verschiedenen Abmessungen, zum Topfspülen und für die Vorbereitung von Gemüse, ermöglicht die Planung eines Spülbereichs „nach Maß“, der sich den Kundenanforderungen bestmöglich anpasst. Daneben kann jedes industrielle Spülmaschinensystem in unsere Produktion von Tischen für Eingang, Ausgang und Sortierung eingebaut werden, oder als Spülbecken mit Untertischmaschine.

Lavelli su gambe e armadiati - Cabinets sinks and sinks on legs
Éviers sur jambes et éviers-armoires - Spülbecken mit Beinen und als Schränke



Struttura realizzata completamente in acciaio inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, finiture precise e accurate, vasche insonorizzate con spigoli arrotondati per consentire una pulizia perfetta. Piano di lavoro dotato di bordo perimetrale e sgocciolatoio inclinato con alzatina posteriore paraspruzzi ricavata dal piano.

Diverse le possibilità di accesso: modelli su gambe, armadiati, con portine a battente o a coulisse. Varietà nelle dimensioni, sia delle vasche che dei piani, e possibilità di diverse combinazioni. In dotazione piletta di scarico e tubo troppo-pieno mentre a richiesta sono i gruppi erogatori che permettono varie soluzioni.

Items made entirely in stainless steel (AISI 304 Cr.Ni. 18/10). Detailed and precise fixtures and fittings, soundproof basins with rounded edges to allow for a perfect cleaning. Work surface equipped with perimeter edges and tilted drip rack with anti-splash back guard built in the surface.

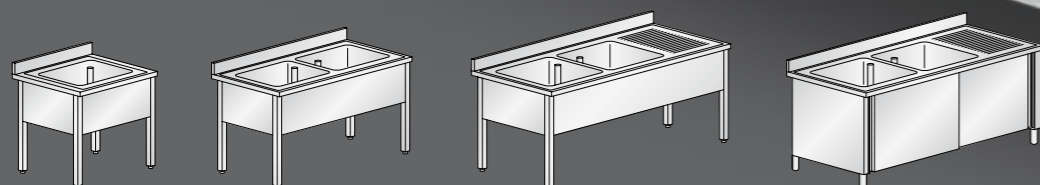
There are various solutions available: sinks on legs, cabinet sinks, with shutter doors or sliding doors. Several sizes are available both for the basins and for the surfaces, and different combinations are possible. This item comes with waste pipe and pressure relief valve; the dispensing units are on request.

Structure entièrement en inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, finitions nettes et soignées, bacs insonorisés à arêtes arrondies pour permettre un nettoyage parfait. Plan de travail à bordure sur tout le pourtour et égouttoir incliné avec dossier postérieur anti-éclaboussures réalisé sur le plan.

Plusieurs versions disponibles: modèles sur jambages, armoires, à portes ouvrantes ou coulissantes. Grande variété de dimensions, des éviers comme des plans et possibilités de combinaisons diverses. Bonde d'évacuation et tuyau de surverse fournis.

Robinets fournis sur demande. Rahmen komplett aus Edelstahl AISI 304 Cr.Ni. 18/10, präzise und sorgfältige Verarbeitung, schalldichte Becken mit abgerundeten Ecken für eine perfekte Reinigung. Arbeitsplatte mit umgehendem Rand und schrägem Abtropfblech mit hinterer, aus der Platte herausgezogener Abschlussleiste als Spritzschutz.

Unterschiedliche Zugriffsmöglichkeiten: Modelle mit Beinen, Schrankmodelle, mit Flügel- oder Schiebetüren. Unterschiedliche Abmessungen, sowohl für die Becken als auch für die Arbeitsflächen, und die Möglichkeit unterschiedlicher Kombinationen. Mitgeliefert werden der Ablauf und der Überlaufschlauch, die Zulaufeinheiten können auf Wunsch geliefert werden.



Lavapentole e preparazione - Pot & pan washers and preparation
Plonge pour casseroles et préparation - Topfspülbereich und Vorbereitung



Strutture portanti realizzate completamente in acciaio inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, finitura scotch-brite con rivestimento anteriore e laterale a copertura vasche, su gambe in tubolare 40x40 mm e rivestimento o armadiati con ante a battente o scorrevoli (coulisse), tutti completi di piedino di livellamento.

Piano di lavoro con alzatina posteriore incorporata comprendente: vasche di raccolta prodotto dotate di piletta di scarico e tubo troppopieno, foro di scarico rifiuti, taglieri asportabili in materiale plastico atossico (gruppi erogatori a richiesta). Nei lavapentole sono comprese le griglie per appoggio pentole.

Load-bearing items made entirely in stainless steel (AISI 304 Cr.Ni. 18/10) with scotch-brite satin finish and back and lateral coated layer around the sinks. Work surface with built-in back guard: collection tanks equipped with waste pipe and pressure relief valve, drainage hole, removable non-toxic plastic boards.

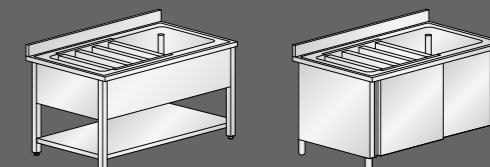
40x40 mm legs in stainless steel tubings equipped with levelling feet (dispensing units on request). The pot & pan washers include grids on which pans can be placed.

Structures portantes entièrement en inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10 satiné par abrasion avec revêtement antérieur et latéral de couverture des bacs. Plan de travail avec dossier postérieur intégré, comprenant: bacs de collecte de produit avec bonde d'évacuation et tuyau de surverse, évacuation pour déchets, planches à découper en matière plastique atoxique.

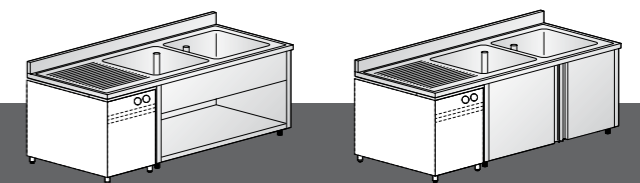
Jambes en tube inox 40x40 mm avec pieds de mise à niveau (robinets sur demande). Les plonges pour casseroles sont fournies avec les grilles d'appui.

Tragrahmen komplett aus Edelstahl AISI 304 Cr.Ni. 18/10 mit Satinierung Scotch-Brite, mit vorderer und seitlicher Verkleidung um Abdecken der Becken. Arbeitsplatte mit eingearbeiteter hinterer Abschlussleiste, bestehend aus: Produktsammelbecken mit Ablauf und Überlaufschlauch, Abfallöffnung, entfernbare Schneidbretter aus ungiftigem Kunststoffmaterial.

Beine aus Edelstahlrohr (40x40 mm) mit Stellfüßen (Zulaufeinheiten auf Anfrage). Beim Topfspülbereich sind die Auflagegitter für die Töpfe enthalten.



Predisposti lavastoviglie - Pot & pan washers and preparation
Plonge pour casseroles et préparation - Topfspülbereich und Vorbereitung





Pensili e mensole Strutture completamente in acciaio inox ideali per completare gli allestimenti di cucine industriali, gastronomie, pasticcerie o panetterie. Una vasta gamma di pensili con varie altezze e mensole lisce o forate permette di utilizzare nel modo più razionale tutti gli spazi disponibili sulle pareti.

Wall cabinets and shelves Items made completely in stainless steel. These offer solutions also for the walls of industrial kitchens, patisseries or bakeries. Our vast range of cabinets in different heights, and smooth or perforated shelves allow you to make the most of every wall.

Étagères et rayonnages Structures entièrement en inox, parois de projets de cuisines industrielles, gastronomie, pâtisseries ou boulangeries comprises. La gamme étendue d'étagères de différentes hauteurs et les rayonnages lisses ou perforés permet d'utiliser le plus judicieusement tous les murs.

Hängeschänke und Konsolen Rahmen komplett aus Edelstahl, ebenso die Wände bei Projekten für Küchen in Industrie, Gastronomie, Konditorei oder Bäckerei. Durch die große Auswahl an Hängeregalen mit unterschiedlichen Höhen und glatten oder gelochten Konsolen kann jede Wand bestmöglich genutzt werden.

Armadi pensili - Wall cabinets - Armoires suspendues - Hängeschränke



Strutture portanti realizzate completamente in acciaio inox AISI 304 Cr.Ni. 18/1, assenza di lamiere con spigoli vivi a garanzia di totale sicurezza e finiture precise ed accurate. Diverse possibilità di accesso, armadi pensili a giorno, con portine battenti o a coulisse, maniglie incassate non sporgenti e ricavate nelle porte.

Ripiano intermedio posizionabile su tre diverse altezze ed estraibile per consentire una pulizia perfetta, possibilità di inserire ripiani forati e griglie scolapiatti all'interno o bacinelle GN su guide sottostanti.

Load-bearing items made entirely in stainless steel (AISI 304 Cr.Ni. 18/1). No sharp-edged panels in order to guarantee total safety; precise and accurate fixtures and fittings. Several solutions available: cabinets with open shelving, with shutter doors or sliding doors, non-protruding rounded recessed handles in the cabinet doors.

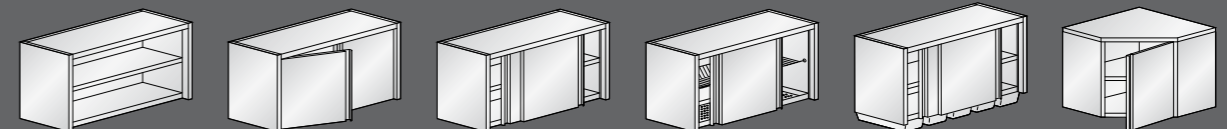
The middle shelf can be positioned on three different levels and can be removed to thoroughly clean the unit. Possibility of inserting perforated shelves and draining boards or GN basins on the guides underneath.

Structure entièrement en inox AISI 304 Cr.Ni. 18/1, sans aucune plaque à arêtes vives garantissant une totale sécurité. Finitions nettes et soignées. Plusieurs possibilités de fourniture sont proposées: armoires à étagères à claire-voie, avec portes ouvrantes ou coulissantes, poignées encastrées de forme arrondie, non saillantes et réalisées dans les portes.

Tablette intermédiaire positionnable à trois hauteurs différentes et amovible pour permettre un nettoyage parfait, possibilité d'ajouter des étagères perforées et des grilles égouttoirs à l'intérieur ou des bacs GN sur guides sous-jacents.

Tragrahmen komplett aus Edelstahl AISI 304 Cr.Ni. 18/1, ohne Bleche mit scharfen Kanten, als Garantie für vollständige Sicherheit, präzise und sorgfältige Verarbeitung. Verschiedene Zugriffsmöglichkeiten, offene Hängeschränke, Schränke mit Flügeltüren oder Schiebetüren, in die Tür eingelassene Griffe mit abgerundetem Profil, nicht vorstehend.

Mittleres Einlegebrett auf drei unterschiedliche Höhen positionierbar und für eine perfekte Reinigung herausziehbar. Es können Lochbleche und Abtropfgitter als Einlegebretter verwendet werden, oder GN-Wannen in die darunter liegenden Führungen eingeschoben werden.



Mensole a parete - Wall shelves - Rayonnage mural - Wandkonsolen

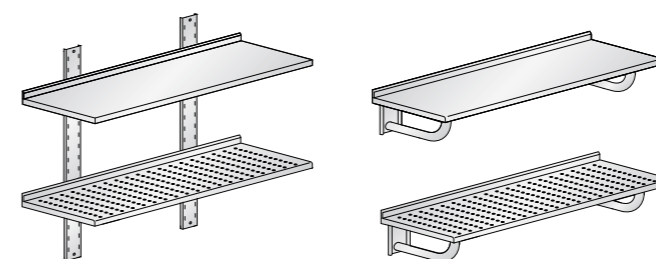


Solida struttura realizzata completamente in acciaio inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, assenza di lamiere con spigoli vivi a garanzia di totale sicurezza, finiture precise e accurate. Svariate dimensioni e soluzioni: ripiani lisci o forati, con alzatina oppure senza.

Solid item made entirely in stainless steel (AISI 304 Cr.Ni. 18/10). No sharp-edged panels in order to guarantee total safety; detailed and precise fixtures and fittings. All kinds of sizes and solutions available: smooth or perforated panels, with or without back guard and other details.

Structure résistante entièrement en inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, sans aucune plaque à arêtes vives garantissant une totale sécurité. Finitions nettes et soignées. Dimensions et solutions variées : étagères lisses ou perforées, avec dossier et autres.

Tragrahmen komplett aus Edelstahl AISI 304 Cr.Ni. 18/10, ohne Bleche mit scharfen Kanten, als Garantie für vollständige Sicherheit, präzise und sorgfältige Verarbeitung. Unterschiedliche Abmessungen und Lösungen: glatte oder gelochte Einlegeböden, mit Abschlussleiste und Ähnliches.



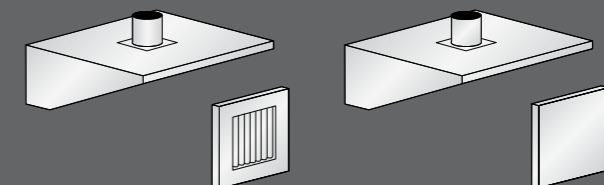


Semplici e motoaspiranti, costruite in acciaio inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, sono munite di staffe e tasselli per il fissaggio a parete e di raccordo per il tubo flessibile inox. Presentano un ampio plenum filtrante, filtri metallici asportabili e rigenerabili o filtri inox a labirinto che con un percorso obbligato condensano i grassi, inoltre sono complete di rubinetti a sfera per lo scarico degli oli combustibili. Ventilatore con doppia velocità e interruttore di avviamento caratterizzano le versioni motoaspiranti. Su richiesta vengono realizzate anche cappe centrali su misura.

Simple fans and motor-suction fans made in stainless steel (AISI 304 Cr.Ni. 18/10). Equipped with brackets and plugs to secure them to the wall and a connector for the flexible stainless steel tube. They come with a wide plenum filter, detachable and re-generable metal filters or stainless steel labyrinth filters which force the fats down an enforced flow path. They are also equipped with ball valves to discharge combusted oils. The motor-suction models have a fan with two speed settings and on-off switch. We also manufacture custom-made central fans on request.

Simple et à aspiration motorisée, réalisées en inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, elles sont équipées d'étriers et de chevilles pour fixation murale et de raccord pour le tuyau flexible en inox. Elles présentent un grand plenum filtrant, des filtres métalliques amovibles et régénérables ou des filtres inox à labyrinthe qui, par un parcours forcé, condensent les graisses. Elles sont également fournies avec des robinets à bille pour l'évacuation des huiles brûlées. Un ventilateur à deux vitesses et un interrupteur de marche-arrêt caractérisent les versions à aspiration motorisée. Sur demande, des hottes centrales sur mesure sont réalisées.

Einfach oder mit Motoransaugung, hergestellt aus Edelstahl AISI 304 Cr.Ni. 18/10, ausgestattet mit Bügeln und Dübeln zur Wandbefestigung und Anschluss für den Edelstahlschlauch. Sie verfügen über einen großen filternden Abzug, entfernbar und regenerierbare Labyrinth-Edelstahlfilter, bei dessen erzwungenem Weg die Fette kondensieren, daneben verfügen sie über ein Kugelventil für das Ableiten der verbrannten Öle. Ventilator mit zwei Geschwindigkeiten und Anlassschalter charakterisieren die Ausführungen mit Motoransaugung. Auf Wunsch werden auch zentrale Abzugshauben nach Maß gefertigt.





Elementi carrellati Una gamma completa di carrelli per ogni necessità ed utilizzo caratterizza la produzione “su ruote” Arex. I carrelli per la cucina e per il laboratorio di pasticceria hanno una grande funzione di supporto nelle dinamiche di lavoro e pertanto sono strumenti essenziali nell’attività giornaliera.

Trolley units Arex’s products “on wheels” include a complete range of trolleys for every requirement and use. Trolleys for kitchens and patisseries workshops lend great support to fundamental everyday activities and therefore are essential in the workplace.

Éléments sur roulettes Une gamme complète de chariots pour toute exigence et utilisation caractérise la production « sur roulettes » Arex. Les chariots pour la cuisine, le laboratoire de pâtisserie sont d’une grande aide dans les dynamiques de travail et constituent donc des outils capitaux dans l’activité quotidienne.

Fahrbare Elemente Die “fahrbare” Produkte von Arex gehören zu einer vollständigen Serie von Wägen für alle Bedürfnisse und Verwendungen. Wägen für die Küche oder für die Backstube sind eine große Hilfe bei der Ausführung der Arbeiten und daher wichtige Instrumente für die tägliche Arbeit.



Carrelli - Trolleys - Chariots - Wägen

Struttura realizzata in acciaio inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, montati su ruote per una perfetta scorrevolezza e manovrabilità. Assenza di lamiera con spigoli vivi a garanzia di totale sicurezza, finiture precise e accurate, paracolpi sui quattro lati, quattro ruote voltanti di cui due con freno. Vasta gamma di modelli in varie dimensioni: carrelli a più piani, per ritiro vassoi, con supporti a guide, portapiatti, portateglie.

Carrelli pattumiera con e senza pedale da lt. 50 e 100, vasche per raccolta posate da 65 lt., vasca per ammollo e lavaggio da lt. 97 e le realizzazioni su misura per soddisfare ogni necessità.

Items made in stainless steel (AISI 304 Cr.Ni. 18/10). Mounted on wheels to ensure perfect mobility and manoeuvrability; no sharp-edged panels in order to guarantee total safety; detailed and precise fixtures and fittings; bumpers on all four sides, four turning wheels, two of which with breaks. Vast selection of trolleys in different sizes: multiple-shelved trolleys, tray-collection trolleys, trolleys with guide supports, plate and pan tray racks.

50 and 100 lt. trolley bins, with or without pedal; 65 lt. cutlery wash basins, 97 lt. soak and wash basins and custom-made solutions to satisfy every need.

Structure en inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, montés sur roulettes pour une excellente fluidité de déplacement et maniabilité. Absence de plaques à arêtes vives, garantissant une totale sécurité. Finitions nettes et soignées. Pare-chocs sur les quatre faces. Quatre roues pivotantes, dont deux avec frein. Gamme étendue de modèles de dimensions variées: chariots à plusieurs plans pour retrait de plateaux, avec support à glissières, porte-assiettes, porte-plaques.

Chariot pour poubelles avec et sans pédale de 50 et 100 l, bacs de collecte des couverts de 65 l, bac de trempage et lavage de 97 l. Réalisations sur mesure pour répondre à toute exigence.

Rahmen aus Edelstahl AISI 304 Cr.Ni. 18/10, auf Rollen montiert, für perfektes Gleiten und Bewegen. Ohne Bleche mit scharfen Kanten, als Garantie für vollständige Sicherheit, präzise und sorgfältige Verarbeitung, Stoßschutz auf vier Seiten, vier drehbare Räder, zwei davon mit Bremse. Große Auswahl an Modellen mit verschiedenen Abmessungen: Wägen mit mehreren Etagen, zum Einschieben von Tablett, mit Führungsschienen, Tellerhalterungen, Blechhalterungen.

Abfallwägen mit und ohne Pedal, mit 50 und 100 Litern, Sammelbecken für Geschirr mit 65 Litern, Becken zum Einweichen und Spülen mit 97 Litern und Ausführungen nach Maß, um jeden Bedarf zu erfüllen.



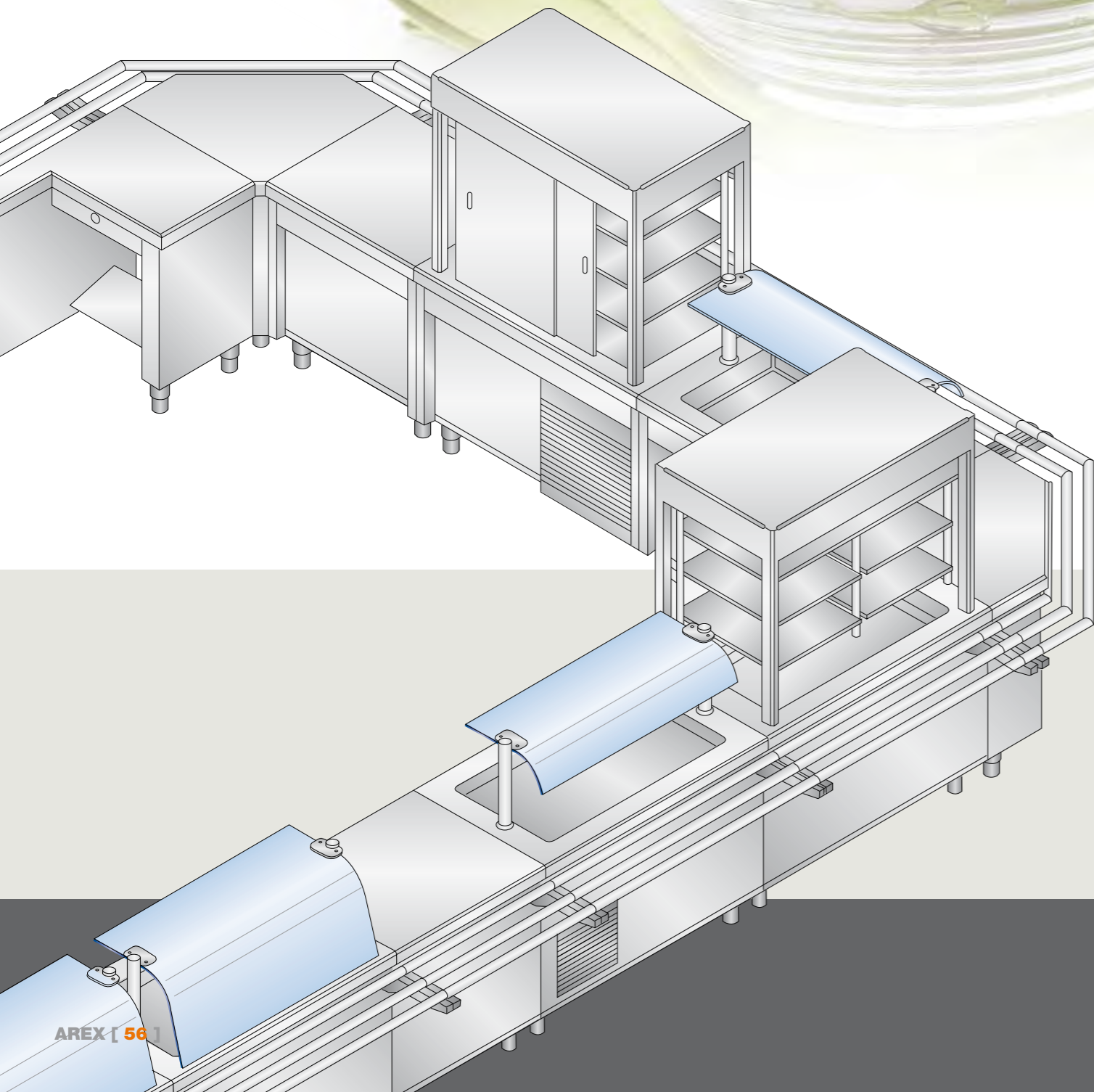


Linea Self-Service La produzione Arex Self-Service è caratterizzata da una forte personalizzazione dei progetti, infatti questa produzione è su richiesta e in tal modo vengono realizzate composizioni particolari che comprendono elementi Bagno-Marie con o senza elementi caldi, vasche refrigerate con o senza elemento refrigerato sottostante, vetrine refrigerate, elementi di raccordo neutri di varie forme e dimensioni, scorrevassoi di varie forme e lunghezze, elementi cassa, portaposate e vassoi. Inoltre, sempre su richiesta, vengono eseguite pannellature frontali personalizzate.

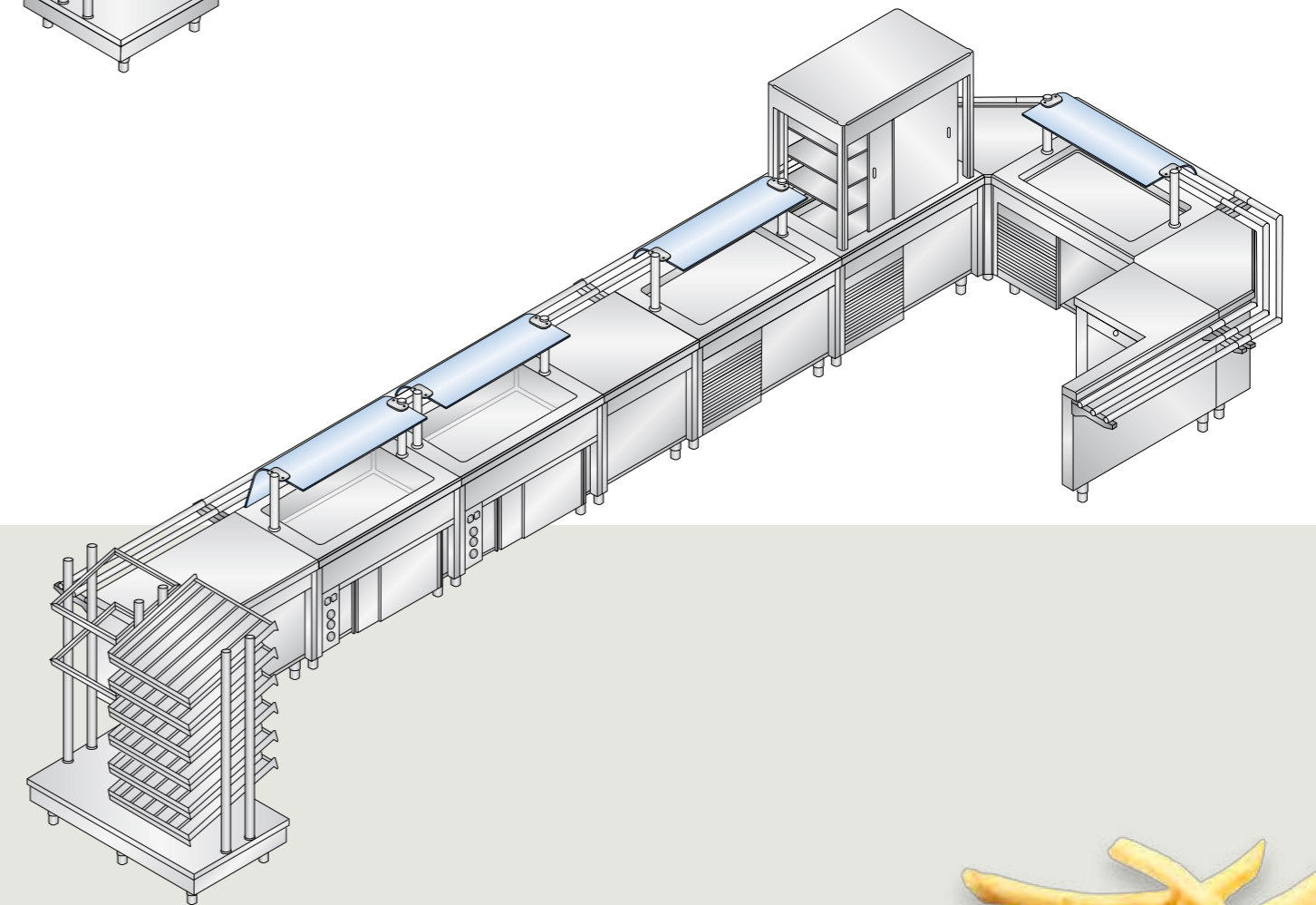
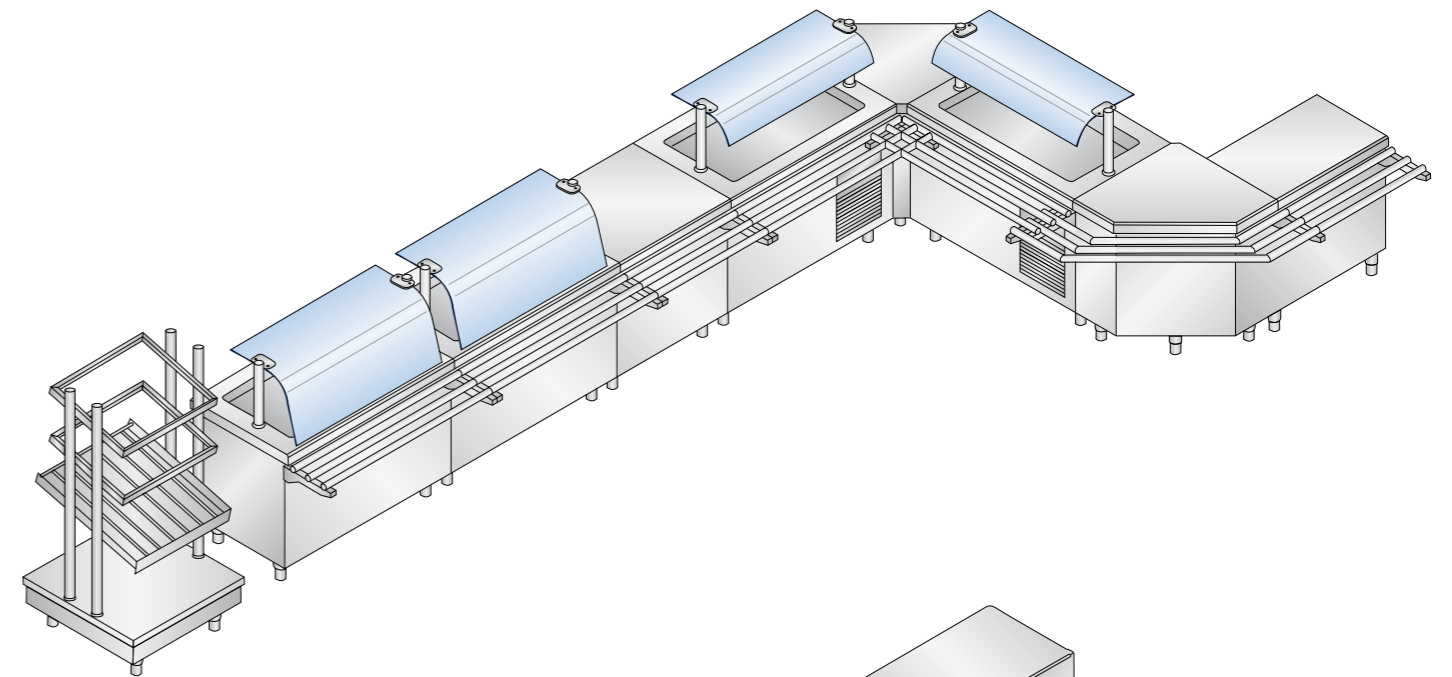
Self-Service The Arex Self-Service line is characterised by a strong sense of personalisation: as a matter of fact this line is on request of the customer in order to create original solutions which include Bain-Marie units with or without heated items, refrigerated cabinets, standard connectors and sliding tray shelves in various shapes and sizes, till units, cutlery holders and trays. We also create customised front signs on request.

Self-Service La production Arex Self-Service est caractérisée par une forte personnalisation des projets. Cette production est en effet sur mesure, permettant ainsi de réaliser des compositions spécifiques, avec éléments de bain-marie avec ou sans éléments chauffants, bacs réfrigérés avec ou sans éléments réfrigéré sous-jacent, vitrines réfrigérées, éléments de raccord neutres de différentes formes et dimensions, rampes à plateaux de différentes formes et longueurs, éléments de caisse, porte-couverts et plateaux. Des panneaux frontaux personnalisés sont également réalisables, sur demande.

Self-Service Die Produkte von Arex Self-Service sind durch eine starke Individualisierung der Pläne gekennzeichnet. Die Herstellung dieses Produkts erfolgt nach Bestellung, so entstehen besondere Zusammenstellungen, die Wasserbäder, mit und ohne warmen Elementen, Kühlwannen, mit und ohne darunter liegendem Kühlelement, gekühlte Vitrinen, neutrale Verbindungselemente in verschiedenen Formen und Größen, Tablettwägen in verschiedenen Formen und Längen, Kassenelemente, Besteckeinsätze und Tablettumsfassen. Daneben werden auf Wunsch auch individuelle Frontverkleidungen ausgeführt. wichtige Instrumente für die tägliche Arbeit.



Linea Self-Service - Self-Service - Self-Service - Self-Service



È una produzione "su richiesta" che viene realizzata su indicazioni specifiche del cliente. La produzione Arex Hygiene (nei vari livelli H1, H2, H3) è realizzata con i massimi standard qualitativi:

This product is manufactured "on request" of the clients who put forward their specific requirements. Arex Hygiene (levels H1, H2, H3) conforms to the highest quality standards:

Cette production est réalisée « à la demande », en fonction des indications particulières du client. La production Arex Hygiène (aux différents niveaux H1, H2, H3) est assurée selon les plus grands standards de qualité:

Es handelt sich um eine Produktion "nach Wunsch", die nach den speziellen Angaben des Kunden gefertigt wird. Die Produkte von Arex Hygiene (der verschiedenen Stufen H1, H2, H3) sind Produkte mit höchstem Qualitätsstandard:

Linea hygiene - The hygiene line - Ligne hygiène - Serie Hygiene



Piano da 50 mm di altezza (15/10 spessore inox) con bordo salvagoccia inferiore e arrotondamento bordi Ø 10 mm, alzatine 10 mm e angoli Ø 30 mm. Piani tamponati sotto in acciaio AISI 304. Tutte le basi sono internamente arrotondate Ø 10 mm, con la possibilità di avere tutti i bordi arrotondati a seconda del livello Hygiene richiesto. Cassetti con telaio e bacinella GN estraibile per una perfetta igiene e pulizia.

Possibilità di montaggio su zoccolo in muratura, inox portante o piedini in acciaio. Piano unico fino a 4000 mm. con possibilità di applicazione vasche e invasi di contenimento.

60 mm high surface (15-10 mm in stainless steel) with lower spill-stop and rounded edges Ø 10 mm, back guards Ø 10 mm and edges Ø 30 mm. Panels infilled in steel underneath (AISI 304). All surfaces are internally rounded off Ø 10 mm, and can all have rounded off edges according to the level of Hygiene required. Framed drawers with GN basin which can be removed for maximum hygiene and cleanliness.

This product can be assembled on a base attached to the wall or on load-bearing stainless steel and steel feet. Single surface with sinks up to 4000 mm.

Plan de 60 mm de hauteur (inox épaisseur 15/10) à bord anti-gouttes inférieur et arrondissement des bords Ø 10 mm, dossier Ø 10 mm et angles Ø 30 mm. Dessous des plans en acier inox AISI 304. Toutes les bases sont entièrement arrondies Ø 10 mm, avec possibilité d'avoir tous les bords arrondis, selon le niveau d'Hygiène requis. Tiroirs avec châssis et bac GN amovibles pour une hygiène et un nettoyage parfaits.

Possibilità di montaggio su supporto in muratura o in inox, portante, et pieds en inox. Plan unique avec éventuels évier jusqu'à 4000 mm.

Arbeitsplatte mit 60 mm Höhe (15/10 Edelstahldicke) mit unterer Tropfrinne und abgerundeten Kanten Ø 10 mm, Abschlussleisten Ø 10 mm und Ecken Ø 30 mm. Arbeitsplatten aus Edelstahl AISI 304 mit darunter liegendem Hohlraum. Alle Unterschränke sind vollständig abgerundet Ø 10 mm, es besteht die Möglichkeit, alle Kanten abzurunden, je nach verlangerter Hygiene-Stufe. Schubfächer mit Rahmen und herausziehbarer GN-Wanne, für perfekte Hygiene und Reinigung.

Möglichkeit der Montage auf gemauertem Sockel oder tragendem Edelstahl und Stahlfüßen. Durchgehende Arbeitsplatte mit möglichen Spülbecken bis zu 4000 mm.



Linea fredda Arex propone una ampia gamma di tavoli e armadi refrigerati per soddisfare ogni esigenza di capacità e spazio a diverse temperature. Costruiti con qualità e tecnologie avanzate garantiscono la massima versatilità e sicurezza.

Cold line Arex offers a wide range of tables and refrigerated cabinets to satisfy every space and capacity requirement at different temperatures. These are high-quality products manufactured with advanced technologies which guarantee the highest versatility and level of safety.

Ligne froid Arex propose une vaste gamme de tables et d'armoires réfrigérés pour répondre à toute exigence de capacité et d'espaces à diverses températures. Réalisés selon des technologies et des standard de qualités avancées, les produits garantissent la plus grande polyvalence et sécurité.

Serie Kälte Arex bietet eine große Auswahl an Kühtischen und Kühlschränken an, damit alle Bedürfnisse bezüglich Fassungsvermögen, Platzbedarf und unterschiedliche Temperaturen erfüllt werden können. Qualitätsproduktion und fortschrittliche Techniken garantieren die größtmögliche Vielseitigkeit und Sicherheit.

Tavoli refrigerati - Refrigerated tables - Tables réfrigérées - Kühlische



Realizzati in acciaio inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, utilizzando schiume poliuretaniche ecologiche con espansione ad acqua, prive di CFC. Spessore isolante di 50 mm ad alta densità (40 kg/mc) e Gas R404. Su richiesta è possibile la refrigerazione remota. Angoli arrotondati su fondo, schiena e montanti a cremagliera facilmente asportabili, sbrinatorio automatico a tempo (EASY) e a controllo temperatura di fine sbrinatorio.

Evaporatore schiumato nella scocca per la serie Easy, mentre per la serie Hygiene evaporatore di serie verniciato. Tutti dotati di piedi rotondi in acciaio inox Ø 56 mm regolabili +/- 50 mm con dotazione di una griglia per porta (serie GN). Possibilità di versione "speciale cioccolato" a bassa umidità (40/80% UR%), ventilazione indiretta lungo la schiena (Hygiene) e vaschetta raccolta condensa rialzata dal fondo per maggior igiene. A richiesta cassetti montati su guide telescopiche con estrazione maggiorata (tavoli 0°/10°).

Made in stainless steel (AISI 304 Cr.Ni. 18/10) using eco-friendly polyurethane foams with water expansion, no CFCs. 50 mm high-density insulation (40 kg/mc) and Gas R404. On request it is possible to have remote refrigeration. Rounded edges on the bottom and back, easily removable guides and frame leads, automatic defrosting (Easy) and temperature monitoring at the end of the defrosting process.

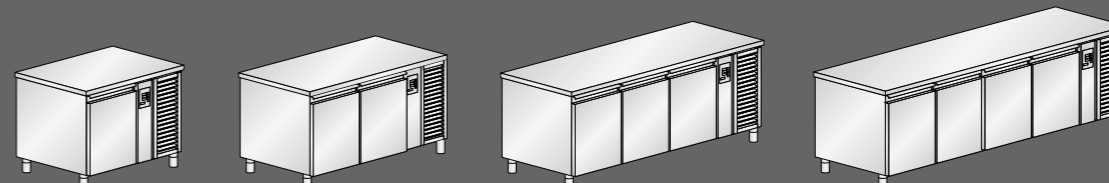
Evaporator with foamed body for the Easy line, while a standard painted evaporator for the Hygiene line. All equipped with adjustable Ø 56 mm round feet in stainless steel +/- 50 mm, one grid per door (GN series). Possibility of special low humidity "chocolate" version (40/80% UR%). Indirect ventilation down the back (Hygiene) and raised condensed steam collector to ensure better hygiene. On request, drawers mounted on pull-out telescopic guides (tables 0°/10°).

Réalisées en inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, à partir de mousses de polyuréthane écologiques à expansion à eau, exemptes de CFC. Épaisseur isolante de 50 mm à haute densité (40 kg/m²) et gaz R404. Sur demande, l'unité de réfrigération à distance peut être fournie. Angles arrondis sur le fond et à l'arrière, guides et montants facilement amovibles, dégivrage automatique par temps (EASY) et par contrôle de température de fin de dégivrage.

Évaporateur à mousse intégré au châssis pour la série Easy, tandis que pour la série Hygiène, évaporateur peint en standard. Tous les produits sont équipés de pieds ronds en inox Ø 56 mm, réglables +/- 50 mm, avec grille pour porte fournie (série GN). Possibilité de version « spéciale chocolat », à faible humidité (40/80% HR%), ventilation indirecte sur l'arrière (Hygiène) et bac de collecte de la condensation rehaussée sur le fond une hygiène optimale. Sur demande, tiroirs montés sur guides télescopiques à extraction majorée (tables 0°/10°).

Aus Edelstahl AISI 304 Cr.Ni. 18/10, verwenden sie ökologischen Polyurethanschaum, der mit Wasser aufgeschäumt wird und frei von FCKW ist. Isolation mit 50 mm Stärke und hoher Dichte (40 kg/cbm) und das Gas R404. Auf Wunsch ist auch eine Fernkühlung erhältlich. Boden und Rückwand besitzen abgerundete Ecken, Führungsschienen und Träger sind herausnehmbar, automatisches Abtauen nach Zeit (EASY) und nach Temperaturkontrolle am Ende des Abtauvorgangs.

In den Rahmen eingeschäumter Verdampfer für die Baureihe Easy, während der Verdampfer bei der Baureihe Hygiene serienmäßig lackiert ist. Alle besitzen runde Füße aus Edelstahl Ø 56 mm, +/- 50 mm einstellbar, serienmäßig pro Tür mit einem Rost ausgestattet (Baureihe GN). Möglichkeit der Ausführung "Schokolade spezial" mit geringer Luftfeuchtigkeit (40/80% rLF%), indirekter Ventilation entlang der Rückseite (Hygiene) und Kondenswasserauffangbecken höher als der Boden, für mehr Hygiene. Auf Anfrage Schubkästen auf Teleskopführungen mit größerem Auszug (Tische 0°/10°).



Armadi refrigerati - Refrigerated cabinets - Armoires réfrigérées - Kühlschränke

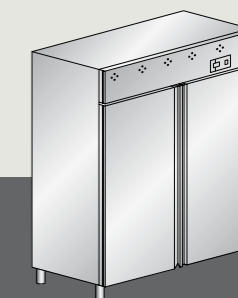
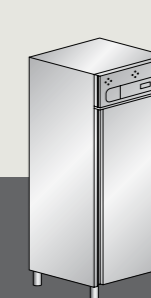


Realizzati in acciaio inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10 con interno trattato a specchio con angoli arrotondati. Realizzati con schiume poliuretaniche ecologiche con espansione ad acqua prive di CFC, spessore isolante 60 mm ad alta densità (40 kg/mc), gas R404. Controllo temperatura di fine sbrinamento, evaporatore di serie verniciato. Ventilazione indiretta lungo lo schienale. Tutti dotati di piedini rotondi in acciaio inox Ø 56 mm regolabili +/- 50 mm, dotazione di 3 griglie per porta.

Made in stainless steel (AISI 304 Cr.Ni. 18/10) with mirror-treated interior and rounded edges. Made with eco-friendly polyurethane foams with water expansion, no CFCs, 60 mm high-density insulation (40 kg/mc), gas R404. Automatic defrosting (Easy) and temperature monitoring at the end of the defrosting process. Standard painted evaporator (the Hygiene line), and evaporator with foam body (for the Easy line). Indirect ventilation along the back for the Hygiene series. All equipped with adjustable round stainless steel feet Ø 56 mm +/- 50 mm, three grids per door.

Réalisées en inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10 avec intérieur traité miroir, avec angles arrondis. Réalisées avec des mousses de polyuréthane écologiques à expansion à l'eau, exemptes de CFC, épaisseur isolante 60 mm à haute densité (40 kg/m², gaz R404. Dégivrage automatique par temps (Easy) et par contrôle de température en fin de dégivrage, évaporateur peint en standard (Hygiène) et à mousse intégré au châssis pour la série Easy. Ventilation indirecte sur l'arrière pour la série Hygiène. Tous les produits sont équipés de pieds ronds en inox Ø 56 mm, réglables +/- 50 mm, avec grille pour porte fournie.

Aus Edelstahl AISI 304 Cr.Ni. 18/10 mit spezieller hochglanzpoliertem Innenraum mit abgerundeten Ecken. Mit ökologischem Polyurethanschaum, der mit Wasser ohne FCKW aufgeschäumt wurde, Isolation mit 60 mm und hoher Dichte (40 kg/cbm), Gas R404. Automatisches Abtauen nach Zeit (Easy) und nach Temperaturkontrolle beim Ende des Abtauvorgangs, serienmäßig lackierter Verdampfer (Hygiene) und in den Rahmen eingeschäumter Verdampfer für die Baureihe Easy. Indirekte Ventilation entlang der Rückseite für die Baureihe Hygiene. Alle besitzen runde Füße aus Edelstahl Ø 56 mm, +/- 50 mm einstellbar, pro Tür mit 3 Rosten ausgestattet.





Abbattitori di temperatura L'utilizzo dell'abbattitore di temperatura permette di rivoluzionare il sistema di lavoro mantenendo la freschezza e la fragranza dei prodotti inalterate nel tempo. Il freddo è il sistema più antico per conservare gli alimenti in modo salubre e naturale e grazie a questa macchina il professionista organizza il lavoro in cucina/laboratorio in maniera ancora più semplice e redditizia, con la garanzia di offrire sempre qualità elevata, ma soprattutto costante.

Blast chillers The use of the blast chiller allows you to revolutionise the way in which you work by keeping the fragrance and freshness of your products unaltered in time. The oldest food preservation technique is the use of cold temperatures which preserves foods in a healthy and natural way. Thanks to this machine, you can organise your work in the kitchen/workshop in an even easier and more profitable way, with the guarantee of offering high-quality products at all times.

Cellules de refroidissement L'utilisation de la cellule de refroidissement permet de révolutionner le système de travail en conservant la fraîcheur et la saveur des produits intacts dans le temps. Le froid est le système le plus ancien pour conserver sainement et naturellement les aliments et, grâce à cette machine, le professionnel organise son travail en cuisine ou laboratoire de façon encore plus simple et rentable, avec la garantie de proposer des produits de non seulement de qualité élevée, mais surtout constante.

Schockfroster Durch den Einsatz von Schockfroster kann das Arbeitssystem revolutioniert werden: Frische und Geruch der Produkte bleiben über längere Zeit unverändert. Kälte ist das älteste System, um Lebensmittel gesund und natürlich zu konservieren. Dank dieses Geräts kann der Profi seine Arbeit in der Küche/der Backstube noch einfacher und gewinnbringender organisieren, mit der Garantie, immer ausgezeichnete, und vor allem konstante Qualität zu bieten.



Abbattitori di temperatura - Blast chillers - Cellules de refroidissement - Schockfroster

Due funzioni caratterizzano l'abbattitore di temperatura:

1 - Raffreddamento rapido
Con questo processo si porta il prodotto da una temperatura di + 70/90 °C ad una temperatura di + 3°C al cuore velocemente in modo da evitare l'accrescimento batterico nel prodotto e così viene triplicata la qualità, la fragranza e inalterati i colori del prodotto.

2 - Congelamento rapido/surgelazione In questo modo portiamo il prodotto da una temperatura di + 70 /90 °C ad una temperatura al cuore di - 18°C con una velocissima penetrazione del freddo che non permette la formazione di macrocristalli nel prodotto senza danneggiarlo. Allo scongelamento non si avranno perdite di liquidi, di peso o fragranza e si ritroveranno perfette ed inalterate le qualità iniziali.

The blast chiller has two functions:

1 - Rapid cooling
With this procedure, we rapidly take the product from temperatures of + 70/90 °C to a temperature of + 3°C in order to avoid the increase of bacteria in the product and to enhance the products' quality, fragrance and colour.

2 - Rapid freezing/deep freezing We take the product from temperatures of + 70 /90 °C to a temperature of - 18°C. By doing so the cold rapidly penetrates the product which does not allow for macro-crystals to form and in this way the product is not altered. When defrosting there will be no loss of liquids, weight or fragrance and the original qualities of the product will remain unaltered.

La cellule de refroidissement se caractérise par deux fonctions:

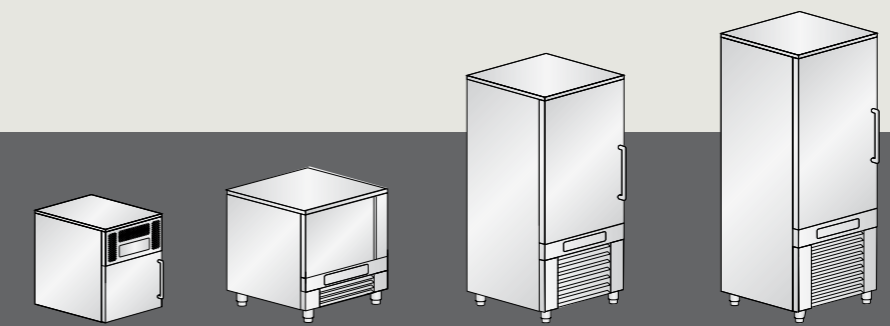
1 - Refroidissement rapide
Ce procédé permet d'amener le produit d'une température de + 70/90 °C à + 3°C à cœur de façon très rapide de sorte à éviter le développement de bactéries, en augmentant considérablement sa qualité, sa saveur et son aspect.

2 - Congélation rapide/surgélation De cette façon, le produit passe d'une température de + 70 /90 °C à - 18°C à cœur avec une pénétration très rapide du froid empêchant la formation de macro-cristaux dans le produit qui n'est ainsi pas altéré. À la décongélation, aucune perte de liquides, poids ou saveur ne se produit et les propriétés d'origines, parfaites et intactes, sont retrouvées.

Zwei Funktionen charakterisieren den Schockfroster:

1 - Schnellkühlung
Durch diesen Vorgang wird das Produkt sehr schnell von einer Temperatur von + 70/90 °C auf eine Kerntemperatur von + 3°C gebracht, um ein Vermehren der Bakterien im Produkt zu verhindern, und so Qualität, Geruch und Farben des Produkts zu verbessern.

2 - Schnelles Einfrieren/Tiefkühlen Auf diese Weise wird das Produkt von einer Temperatur von + 70 /90 °C auf eine Kerntemperatur von - 18°C gebracht, durch besonders schnelle Kälte durchdringung, durch die sich keine Makrokristalle in den Produkten bilden können, die so nicht beschädigt werden. Beim Tiefkühlen geht weder Flüssigkeit, noch Gewicht oder Geruch verloren, die anfängliche Qualität bleibt vollständig erhalten.





Pizzeria La linea PizzArex unisce robustezza e sicurezza, razionalizzazione dello spazio e ottima organizzazione del lavoro, massima igiene e flessibilità di composizione. Il piano di lavoro è disponibile in granito o acciaio inox, molto profondo e spazioso. Tutti i banchi sono forniti con vetrinetta refrigerata sospesa e cassetti dotati di portapizze realizzati in polietilene alimentare.

Pizzerias The PizzArex line is a flexible solution which brings together sturdiness and safety, makes the best possible use of space, improves the organisation of your work, and ensures high standards of hygiene. The work surface, which is very deep and spacious, is available in granite or stainless steel. All the counters have a suspended cabinet and drawers equipped with pizza-holders made in polyethylene.

Pizzeria La gamme PizzArex allie robustesse et sécurité, rationalisation de l'espace et organisation parfaite du travail, hygiène maximale et flexibilité de conception. Le plan de travail est disponible en granit ou en inox, très profond et spacieux. Tous les comptoirs sont fournis avec une vitrine suspendue et des tiroirs équipés de supports pour pizzas, en polyéthylène alimentaire.

Pizzeria Die Serie PizzArex vereint Stabilität und Sicherheit, wobei der Platz rational eingeteilt und die Arbeit optimal organisiert wird, bei maximaler Hygiene und großer Flexibilität bei der Zusammenstellung. Die Arbeitsplatte ist in Granit oder Edelstahl erhältlich, ist sehr tief und bietet viel Platz. Alle Pizzateken werden mit Hängevitrine und Schubfächern mit Pizzaboxen aus lebensmittelechtem Polyethylen geliefert.



Banco pizza - Pizza bench - Comptoir pizza - Pizzatheke



Costruito interamente in acciaio inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, il banco PizzArex è robusto e affidabile, il piano di lavoro può essere in granito o acciaio con diverse profondità.

I cassetti montati su guide telescopiche sono completi di bacinelle alimentari per conservare la pasta-pizza, di facile uso il pannello di controllo per la programmazione della temperatura, la vetrinetta refrigerata ha un funzionamento autonomo, silenziosa ed efficiente così da conservare al meglio gli ingredienti.

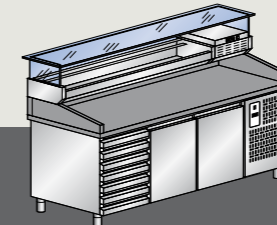
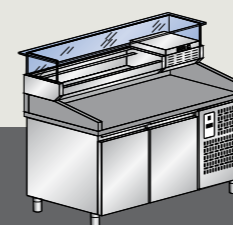
Made entirely in stainless steel (AISI 304 Cr.Ni. 18/10), our pizza bench PizzArex is solid and reliable. The work surface can be in granite or steel and several depths are available.

The drawers which are mounted on telescopic guides come complete with food basins to preserve the dough/pizza. User-friendly control panel to regulate the temperature. The refrigerated cabinet works autonomously and is quiet and efficient, in order to preserve your ingredients in the best possible way.

Entièrement réalisé en inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, le comptoir PizzArex est robuste et fiable. Le plan de travail peut être en granit ou en inox, de diverses profondeurs.

Les tiroirs montés sur guides télescopiques sont équipés de bacs alimentaires pour conserver la pâte. D'utilisation simple, le panneau de commande permet de programmer la température. La vitrine réfrigérée fonctionne en autonome, silencieuse et puissante, permettant une conservation optimale des ingrédients.

Vollständig aus Edelstahl AISI 304 Cr.Ni. 18/10 hergestellt, ist die Theke PizzArex stabil und zuverlässig, die Arbeitsplatte ist in Granit oder Edelstahl mit verschiedenen Tiefen erhältlich, die auf Teleskopschienen montierten Schubladen sind komplett mit Lebensmittelwannen für die Aufbewahrung von Nudeln und Pizza, die Bedienblende für die Temperatureinstellung ist leicht zu verwenden, die Kühlvitrine arbeitet unabhängig, leise und wirkungsvoll und hält so die Zutaten so frisch wie möglich.





Vitrine refrigerate - Refrigerated cabinets - Vitrines réfrigérées - Kühlvitrinen



Completamente autonome, rappresentano il massimo della funzionalità e dell'igiene, da abbinare ai banchi per pizzeria sottostanti. Realizzate in acciaio AISI 304 Cr.Ni. 18/10, sono dotate di vetro di protezione, fianchi laterali di supporto, ripiano superiore di appoggio, oltre a contenere bacinelle GN in acciaio inox o polycarbonato alimentare.

Efficienti, presentano vasca coibentata con poliuretano ad alta densità e refrigerata per conduzione, gruppo frigorifero con compressore, completo di condensatore a ventilazione naturale e controllo termostatico per programmare la temperatura.

These completely autonomous units have the highest standard of functionality and hygiene, and can be combined with the pizza benches. Made in steel (AISI 304 Cr.Ni. 18/10), they are equipped with a cover glass, lateral support, and an upper supporting shelf; they also include GN basins in stainless steel or polycarbonate.

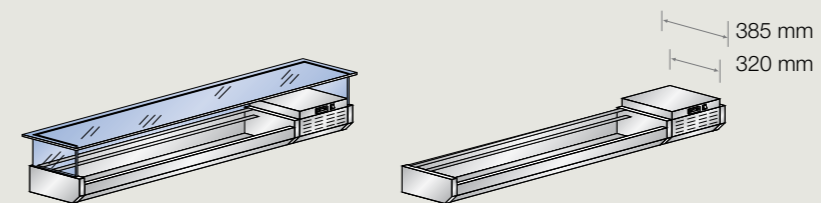
These efficient cabinets include a conduction-refrigerated sink insulated with high-density polyurethane and, a refrigerating unit with compressor, a dynamic condenser and thermostatic control to regulate the temperature.

Entièrement autonomes, elles représentent le summum de la fonctionnalité et de l'hygiène, à associer aux comptoirs pour pizzeria ci-dessous. Réalisées en inox AISI 304 Cr.Ni. 18/10, elles sont équipées d'une vitre de protection, de supports latéraux, d'une tablette supérieure d'appui, et contiennent des bacs GN en inox ou en polycarbonate alimentaire.

Puissantes, elles présentent un bac isolé en polyuréthane à haute densité, réfrigéré par conduction, un groupe frigo avec compresseur équipé d'un condensateur à ventilation naturelle et commande thermostatique pour programmer la température.

Vollständig unabhängig stellen sie die Spitze von Funktionalität und Hygiene dar, und können mit darunter liegenden Pizzatheken kombiniert werden. Aus Edelstahl AISI 304 Cr.Ni. 18/10, besitzen sie ein Schutzglas, seitliche Halterungen, obere Auflageflächen, sowie im Inneren GN-Wannen aus Edelstahl oder lebensmittelechtem Polycarbonat.

Sie sind leistungsstark, die Wanne besitzt eine Polyurethanisolierung mit hoher Dichte, die Kühlung erfolgt über eine Kühlleitung mit Kälteeinheit mit Kompressor, Kondensator mit natürlicher Ventilation und Thermostatsteuerung zur Programmierung der Temperatur.





Forni di mantenimento Grazie ad Argo, forno di mantenimento e di cottura a basse temperature, è possibile portare in tavola piatti perfetti, cotti fino a tre ore prima. Argo conserva le pietanze alla giusta temperatura e al giusto grado di umidità, migliorandone il sapore. In cottura, il calore naturale sviluppa un'azione enzimatica che ammorbidisce e frolla le carni, consentendo l'utilizzo di pezzi macellati freschi. Nell'ora di punta in cucina sfornare senza stress ottime pietanze e ridurre le attese dei clienti finalmente realtà.

Holding ovens Thanks to Argo, our low temperature holding and cooking oven, it is possible to serve perfect dishes cooked up to three hours in advance. Argo preserves the dishes at the right temperature and at the right level of humidity, enhancing the flavour. When cooking, the natural heat causes an enzymatic reaction which makes the meat tender, allowing for the use of freshly-sliced cuts. It is now finally possible to prepare delicious meals stress-free at peak time and reduce the amount of time clients are kept waiting.

Fours de maintien Argo, four de maintien et de cuisson à basses températures, permet de servir à table des plats parfaits, cuits jusqu'à trois heures auparavant. Argo conserve les plats à la bonne température et au bon degré d'humidité, en optimisant la saveur. En cuisson, la chaleur naturelle développe une action enzymatique qui assouplit et dore les viandes, permettant d'utiliser des pièces d'une extrême fraîcheur. Il permet enfin aux heures de pointe de sortir du four, sans stress, d'excellentes préparations et de réduire les attentes des clients.

Warmhalteöfen Dank Argo, einem Ofen zum Warmhalten und zum Kochen bei niedrigen Temperaturen, können perfekte Speisen auf den Tisch gebracht werden, die bis zu drei Stunden zuvor gekocht wurden. Argo konserviert die Gerichte mit der richtigen Temperatur und der richtigen Feuchtigkeit, wodurch der Geschmack verbessert wird. Beim Kochen entwickelt die natürliche Hitze eine Wirkung der Enzyme, die das Fleisch weich und mürbe werden lassen, so kann Fleisch aus frischer Schlachtung verwendet werden. Im Hauptbetrieb in der Küche ohne Stress ausgezeichnete Speisen servieren und die Wartezeit der Gäste verringern ist endlich Wirklichkeit geworden.



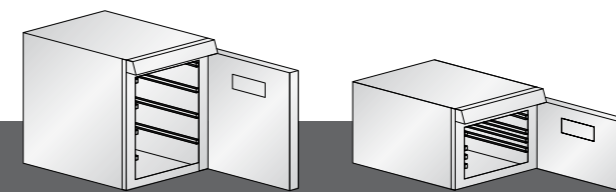
Forni di mantenimento - Holding ovens - Fours de maintien - Warmhalteöfen

Argo mantiene le pietanze alla temperatura ottimale per essere servite nel pieno rispetto delle norme HACCP e, grazie al calore naturale contenuto entro i 120°C, cuoce le pietanze delicatamente fino al cuore, senza bruciarle.

Argo keeps dishes at the right temperature in order to serve them in compliance with the HACCP regulations and, thanks to the natural heat kept within 120°C, to cook the food just right, without burning it.

Argo maintient les plats à la température idéale pour être servis dans le total respect des normes HACCP et, grâce à la chaleur naturelle limitée à 120°C, il cuit délicatement à cœur, sans brûler.

Argo hält die Speisen auf der optimalen Temperatur, damit sie unter vollständiger Einhaltung der HACCP-Normen serviert werden können. Dank der natürlichen, auf 120°C beschränkten Hitze werden die Speisen sanft gekocht, ohne sie zu verbrennen.





Scaffalature La linea di scaffalature In-Fix proposta da Arex è il sistema più facile e sicuro per la progettazione di spazi destinati a conservare prodotti di magazzino, per stoccaggio di materie prime, cantine, celle frigorifere e varie. Un prodotto di facile montaggio in quanto il sistema brevettato è completamente ad incastro senza l'utilizzo di viti. Modulari e flessibili queste scaffalature consentono sempre un riutilizzo in qualsiasi soluzione di spazio.

Shelving units Arex's In-Fix shelving unit line is the easiest and safest way to organise the space intended for cupboard products, raw materials, etc. This item can easily be assembled without the use of screws, as all the parts of the patented system interlock. These modular and flexible shelving units can always be reused in any space arrangement.

Étagères La gamme d'étagères In-Fix d'Arex est le système le plus simple et le plus sûr pour la conception d'espaces de stockage de produits, de matières premières, caves et autres. Les produits sont faciles à monter, le système breveté étant entièrement encastrable, sans utilisation de vis. Modulaires et polyvalentes, ces étagères permettent d'être toujours réutilisées, dans toute solution d'espace.

Regale Die Regalserie In-Fix, die von Arex angeboten wird, ist das einfachste und sicherste System für die Planung von Bereichen, die für die Aufbewahrung von Lagerware, zum Lagern von Rohprodukten, als Weinkeller oder Ähnlichem verwendet werden. Ein einfach zu montierendes Produkt, da das patentierte Stecksystem ganz ohne Schrauben auskommt. Diese modularen und flexiblen Regale können immer wieder verwendet werden, in jeder Lösung für jedes Platzproblem.



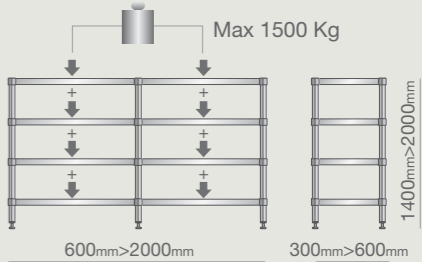
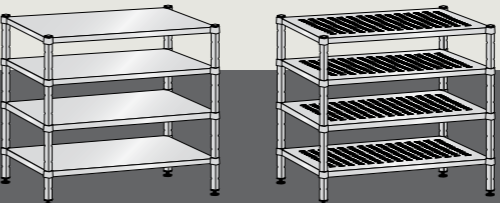
Linea standard - Standard line - Ligne standard - Serie standard

La linea di prodotto In-Fix Inox Standard è completamente in acciaio inox AISI 304. Rapidità e praticità di montaggio grazie agli innesti conici, robustezza e qualità nella lavorazione, design elegante ammorbidito dagli arrotondamenti, igiene assoluta.

The In-Fix Standard Inox line is entirely in stainless steel (AISI 304). Rapid and easy to assemble thanks to its conical locking elements. A sturdy high-quality product with an elegant design softened by rounded edges. Maximum hygiene.

La gamme de produits In-Fix Inox Standard est entièrement en inox AISI 304. Rapidité et facilité de montage grâce aux raccords coniques, robustesse et qualité dans l'exécution, design élégant, adouci par les arrondis, hygiène absolue.

Die Produktlinie In-Fix Inox Standard ist vollständig aus Edelstahl AISI 304, schnell und zweckmäßig zu montieren, dank der konischen Verbindungen, stabil und mit Qualitätsverarbeitung, mit elegantem, durch die Rundungen weichem Design, für absolute Hygiene.



600 mm > 1000 mm	= 200 Kg
1100 mm > 1500 mm	= 150 Kg
1600 mm > 2000 mm	= 100 Kg

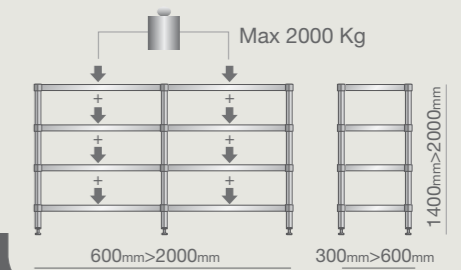
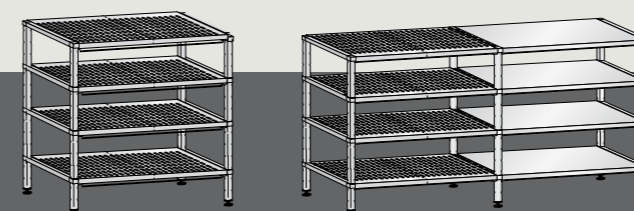
Linea Eco-Inox - Eco-Inox line - Ligne Eco-Inox - Serie Eco-Inox

La linea In-Fix-Eco rappresenta la soluzione ideale di scaffalatura modulare, componibile. Struttura portante in tubolare di acciaio inox e ripiani forati in polipropilene facilmente lavabili anche in lavastoviglie. È dotata di piedini o ruote, possibilità completare la linea con diversi accessori come ganciere, cestelli e varie.

The In-Fix Eco line is our modular stackable shelving unit, with load-bearing body in stainless steel tubings and perforated shelves in polypropylene. Easily washable even in the dishwasher and equipped with feet or wheels. Several accessories such as hooks and baskets can be added to the line.

La gamme In-Fix-Eco est l'exemple type de rayonnage modulaire, complémentaire, à structure portante en tube inox et tablettes perforées en polypropylène, facilement lavables, même en lave-vaisselle. Elle est équipée de pieds ou de roues. La gamme peut être complétée de divers accessoires tels que portique à crochets, paniers et autres systèmes.

Die Serie In-Fix-Eco ist das Beispiel für modulare, kombinierbare Regale, mit Tragstruktur aus Edelstahlrohr und gelochten Fachböden aus Polypropylen, die auch einfach in der Spülmaschine gereinigt werden können. Die Serie ist mit Füßen oder Rollen ausgestattet und kann mit verschiedenen Zubehörteilen vervollständigt werden, beispielsweise Fleischgehänge, Körbe und Ähnliches.



600 mm > 1000 mm	= 250 Kg
1100 mm > 1500 mm	= 200 Kg
1600 mm > 2000 mm	= 150 Kg



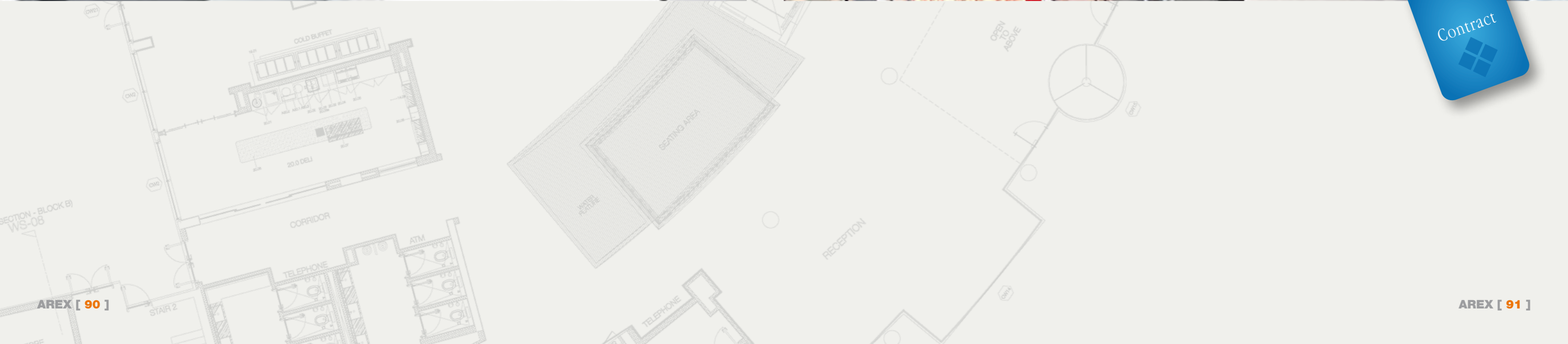
Projects/Contracts Grazie ad un vasto assortimento di elementi componibili standard, abbinato ad esecuzioni su misura, Arex rende possibile qualsiasi tipo di arredamento (cucine, pasticcerie, self-service, gelaterie, gastronomie, panifici, pizzerie). È in grado di proporre infinite soluzioni tecniche personalizzate che si adattano ad ogni ambiente. Il servizio Arex Contract permette di fornire al cliente un servizio completo che parte dalla progettazione dell'impianto fino alla sua installazione. Innumerevoli sono le "references" nel mondo.

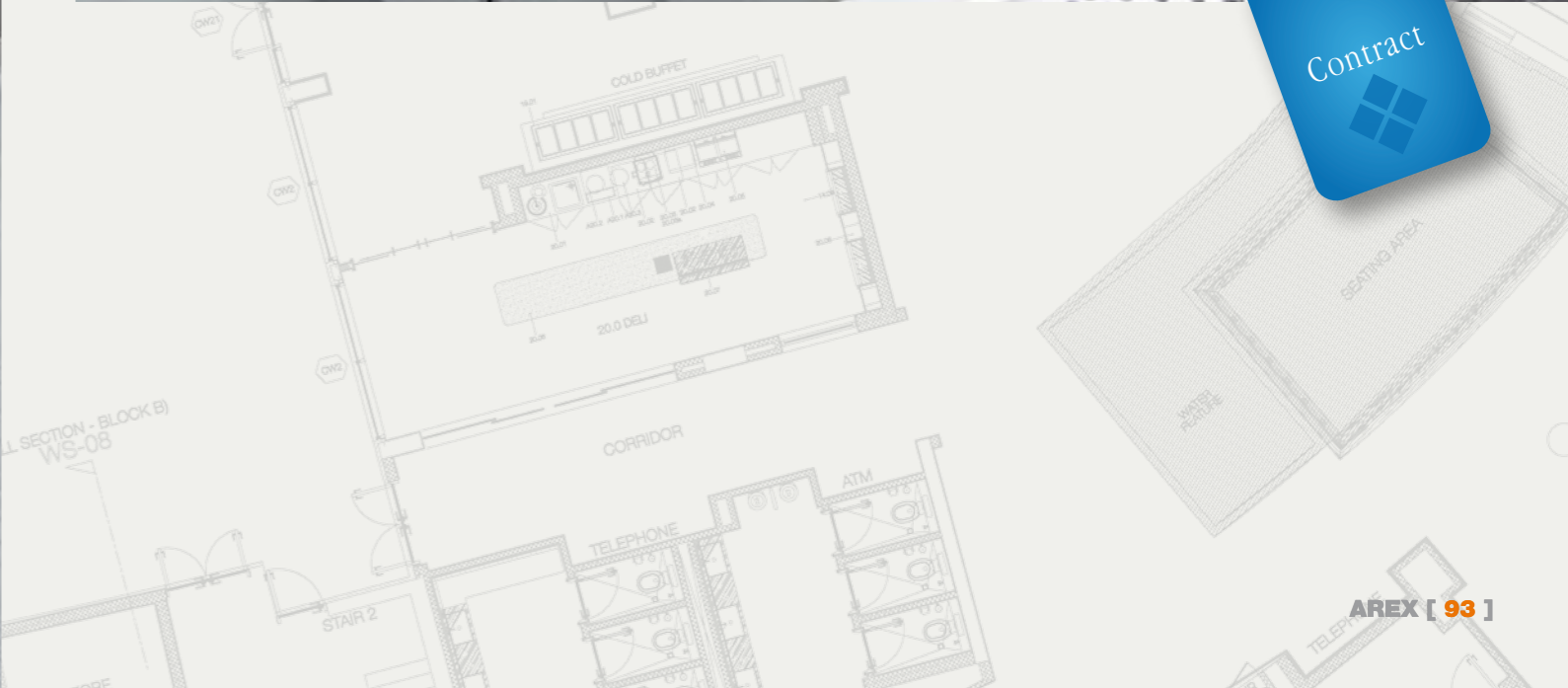
Projects/Contracts Thanks to the vast assortment of stackable standard units, and together with custom-made solutions, Arex makes it possible to furnish any kind of environment (kitchens, patisseries, self-service areas, ice-cream parlours, bakeries, pizzerias). Arex is able to offer an extensive range of customised technical solutions which adapt to every kind of space. The Arex Contract allows us to provide the customer with a complete service starting from the planning of the set-up up to its installation. We have countless "references" all over the world.

Projects/Contracts Grâce à un vaste choix d'éléments complémentaires standards, associé à des exécutions sur mesure, Arex permet de concevoir tout type d'aménagement (cuisines, pâtisseries, self-services, glaciers, gastronomie, boulangeries, pizzerias). D'infinies solutions techniques personnalisées, s'adaptant à tout espace peuvent être proposées. Le service Arex Contract permet de fournir au client un service complet, de la conception du système jusqu'à son installation. Les «références» mondiales sont innombrables.

Projekte/Verträge Dank einer großen Auswahl an kombinierbaren Standard-Elementen, die zusammen mit Maßanfertigungen verwendet werden können, kann Arex Einrichtungen jeder Art liefern (Küchen, Konditoreien, Self-Service, Eiscafés, Gastronomie, Bäckereien, Pizzerien). Es sind unzählige individuelle technische Lösungen möglich, die sich an jeden Raum anpassen. Der Kundendienst Arex Contract bietet dem Kunden einen kompletten Service, von der Planung der Anlage bis zur Installation. Es gibt zahlreiche "Referenzen" auf der ganzen Welt.

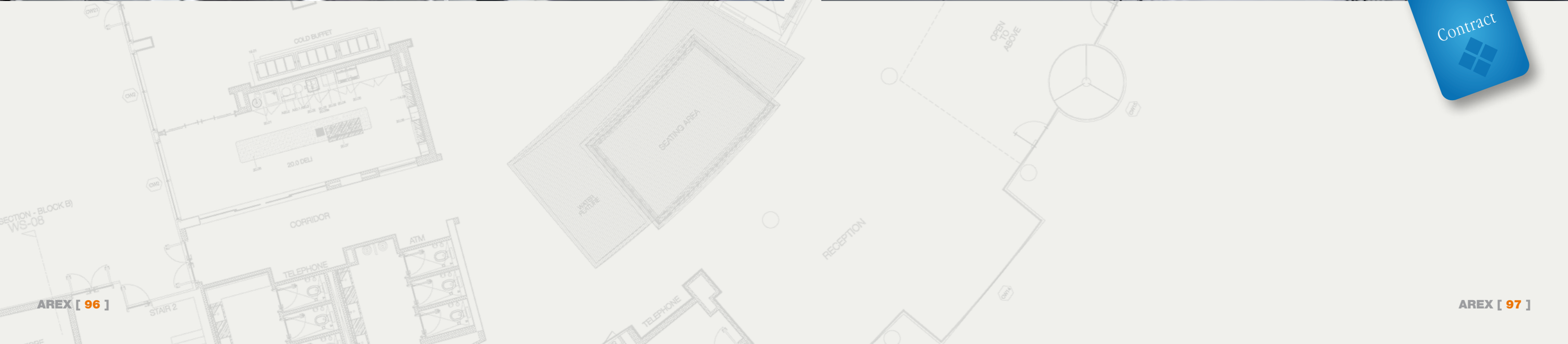






Contract







Rudolf **TANNER** Handelsges.m.b.H.

A-2320 Schwechat, Haydnstraße 26

Tel.: +43 664 33 50 500 +43 664 45 61 015

E-Mail: office@rtanner.at

Homepage: www.rtanner.at



