



Veljkova 14  
Kraljevci  
Ruma 22411  
Srbija

Telefon: +381 22 449 093  
Fax: +381 22 449 093

Ugostiteljska opremaZanatska radnja FRIGOTERM se bavi proizvodnjom profesionalne rashladne, termičke i neutralne opreme. U našoj ponudi nudimo dizajnersku izradu, izradu po željama kupca i 3D projektovanje lokala, odnosno kompletno idejno rešenje za Vaš lokal.Naša osnovna delatnost je inženjering, proizvodnja i prodaja profesionalne ugostiteljske opreme koja se koristi u svim granama ugostiteljstva i trgovine, kao što su: pekare, restorani, pečenjare, poslastičarnice, fast- food objekti, barovi, klubovi, trgovinske radnje, mesare, samoposluge, dragstori, mini marketi i drugi objekti.Naši proizvodi su atestirani, sigurni i bezbedni za rad. Izrađeni su po Evropskim standardima što garantuje kvalitet i sigurnu upotrebu proizvoda, koji ispunjavaju uslove za prodaju na Evropskom tržištu. Posedujemo sertifikaciju CE o usaglašenosti proizvoda sa zahtevima evropskih direktiva u pogledu bezbednosti.Rashladni uređajiTermički uređajiNeutralna oprema Rashladne vitrineRashladne vitrine se koriste za čuvanje mesa, suhomesnatih proizvoda, mleka i mlečnih proizvoda, poslastičarskih proizvoda, salata i priloga.Frigoterm izrađuje rashladne vitrine u standardnim veličinama ili po porudžbini, u skladu sa željama kupca i uslovima prostora. Izrađuju se u kombinaciji prohroma, punog drveta, medijapana, plastificiranog limaRadna temperatura rashladnih vitrina je od 0° do +8°C. Rashladne vitrine imaju mikroprocesorski regulator temperature i otapanja, neonsku i LED rasvetu, prednja

---

lučna ili ravna stakla sa profilima za otvaranje; hladna komora je u donjem delu vitrine. Otvorene rashladne vitrine Otvorene rashladne vitrine se koriste za čuvanje mleka i mlečnih proizvoda, suhomesnatih proizvoda, voća. Frigoterm Kraljevci proizvodi otvorene rashladne vitrine od prohroma ili plastificiranog lima, sa mikroprocesorskim regulatorom temperature i otapanja, čija je radna temperatura od  $+5^{\circ}\text{C}$  do  $+15^{\circ}\text{C}$ . Otvorene rashladne vitrine imaju demontirajući nosač polica i neonsku ili Led rasvetu.

Rashladni ormani Rashladni ormani se izrađuju od prohroma ili plastificiranog lima. Imaju mikroprocesorski regulator temperature i otapanja, a radna temperatura im je od  $-2^{\circ}\text{C}$  do  $+8^{\circ}\text{C}$ . Rashladni ormani imaju i ventilator za mirno ili prinudno hlađenje, puna ili staklena, krilna ili klizna vrata, neonsku ili Led rasvetu, demontažni nosač polica. Rashladni ormani se izrađuju u zapreminama od: 400 litara 700 litara 1400 litara 2000 litara Rashladni stolovi Rashladni stolovi se koriste za čuvanje robe i održavanje njene temperature u pekarama, pizzerijama, caffè barovima, poslastičarnicama, restoranima i drugim ugostiteljskim objektima. Frigoterm Kraljevci proizvodi rashladne stolove sa vratima, fiokama, grabovima ili policama od prohroma. Rashladni stolovi imaju mikroprocesorski regulator temperature i otapanja, a radna temperatura im je od  $-2^{\circ}\text{C}$  do  $+8^{\circ}\text{C}$ .

Rashladne komore Rashladne komore se koriste za čuvanje: mleka i mlečnih proizvoda, pića, hrane, mesa i suhomesnatih proizvoda, pekarskih i poslastičarskih proizvoda. Frigoterm Kraljevci proizvodi rashladne komore različitih dimenzija i zapremina u zavisnosti od potreba kupca. Radne temperature rashladnih komora uslovljene su namenom i obuhvataju dva temperaturna opsega: od  $0^{\circ}\text{C}$  do  $+8^{\circ}\text{C}$  i od  $-10^{\circ}\text{C}$  do  $-18^{\circ}\text{C}$ . Ugostiteljski šankovi Ugostiteljski šankovi se izrađuju u kombinaciji punog drveta, medijapana, univera, stakla, granita, prohroma i plastificiranog lima sa ugrađenom sudoperom, fiokom, kantom za smeće, radnim ili rashladnim delovima.

Tople vitrine Tople vitrine se koriste za čuvanje peciva i pekarskih proizvoda. Izrađuju se u standardnim veličinama ili po porudžbini, u skladu sa željama kupca i uslovima prostora. Tople vitrine se izrađuju od prohromskog lima, punog drveta, medijapana, plastificiranog lima i univera. Imaju prednja lučna ili ravna stakla sa profilima za otvaranje, toplu ili neutralnu komoru u donjem delu vitrine i neonsku ili led rasvetu. Radna temperatura toplih vitrina je od

+20° do +60°C. Tople vitrine za kuvana jela Tople vitrine za kuvana jela se koriste za održavanje temperature gotovih kuvanih jela. Izrađuju se po porudžbini u zavisnosti od broja gastro posuda, uslova prostora i potrebe i želje kupca. Tople vitrine za kuvana jela imaju prednja lučna ili ravna stakla, neutralnu komoru, neonsku ili LED rasvetu. Radna temperatura im je od +20 C do +60 C. Električni roštilji Električni roštilji se izrađuju u standardnim dimenzijama: 400x400, 600x400, 700x400, 800x400, 800x500, 1000x500, 1000x600 mm. Ploča roštilja je od toplovaljanog čelika, debljine 8 – 10 mm. Električne friteze Električne friteze se izrađuju u standardnim veličinama od 6, 8, 10, 14 L, sa ili bez postolja od prohromskog lima. Palačinkare Frigoterm Kraljevci proizvodi jednodelne i dvodelne palačinkare sa dve vrste ploče. Ploča može biti gusana ili čelična i montira se po izboru kupca. Aparat za hot dog Frigoterm Kraljevci izrađuje aparat za hot dog koji ima snagu ringle od 1500 W i snage šiljka od 300 W. Električna pizza peć Električna pizza peć se izrađuje od prohroma i plastificiranog lima. U ponudi su jednoetažna i dvoetažna pizza peć. Električna pizza peć je snage 5,4 KW i ima vrata od vatrostalnog stakla sa prohromskom oblogom, a unutrašnjost pećnice je osvetljena, što omogućava vizuelno praćenje procesa pečenja. Profesionalni tosteri Profesionalni tosteri se izrađuju u tri modela, dva jednodelna (manji i veći) i jedan dvodelan. Tosteri su izrađeni od prohromskog lima i gusane ploče. Neutralna oprema Neutralna oprema se izrađuje od prohromskog lima. Radni stolovi i viseći elementi se izrađuju se u otvorenoj ili zatvorenoj varijanti u zavisnosti od namene i potrebe po izboru poručioca. Sudopere se izrađuju kao jednodelne, dvodelne, trodelne sa ili bez ocednika u zavisnosti od potrebe i namene. Parohvatači se izrađuju kao zidni ili plafonski sa eko filterima po meri i potrebi poručioca. Mesarska oprema Neophodna svim mesarama mesarska oprema koju proizvodi zanatska radionica Frigoterm obuhvata mesarske panjeve i remove. Mesarski panjevi imaju PVC ploču debljine 50 ili 100 mm i različite površine panja: 500x500 i 700x500 mm. Removi se izrađuju od prohromskog lima, kao jednoredni i dvoredni. Pekarska oprema Pekarska oprema koju proizvodi zanatska radionica Frigoterm obuhvata pekarska kolica i stalaže za hleb. Pekarska kolica se izrađuju od prohromskog lima i prohromskog kutijastog profila. Mogu biti jednoredna i dvoredna u standardnim

veličinama za pleh 400 x 600 mm i 800 x 600 mm, ili po meri poručioca. Stalaže za hleb mogu biti otvorenog i zatvorenog tipa sa rasvetom, fiksnim ili štelujućim policama. Izrađuju se u kombinaciji: puno drvo, prohromski lim, medijapana, univera. Linije za samoposluživanje izgled i dužina linija za samoposluživanje se izrađuju prema potrebi i uslovima prostora. Linije za samoposluživanje se proizvode od prohromskog lima, a kombinuju se topli, rashladni i neutralni delovi sa delom za pribor i naplatnim pultom. Kante za smeće Kante za smeće se izrađuju od prohromskog lima ili univera u zavisnosti od potrebe poručioca, u standardnim dimenzijama 500x500x1200 mm.

Telefon: +381 64 1874 293

Mobilni: +381 60 087 42 93

Mobilni: +381 60 036 15 32

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)