



Rumska 12
Ruma 22400
Srbija

Telefon: +381 63 553 274
Fax: +381 22 448 517

Profesionalna ugostiteljska opremaProizvodnja profesionalne ugostiteljske opreme - rashladnih i termičkih uređaja, kao i „inox“ proizvoda osnovna je delatnost uspešne privatne kompanije Frigo Bel čijem osnivanju je prethodio dugogodišnji rad u ovoj oblasti.Za samo 10 godina svoga postojanja, kvalitetom, brzim rokovima isporuke te širokom paletom svojih proizvoda, Frigo Bel je stekao veliki broj komintenata, a njegovi rashladni i termički uređaji danas se nalaze u pekarskim, ugostiteljskim i

trgovinskim radnjama širom Srbije. Asortiman:

Rashladne vitrine
Rashladni ormani
Rashladni stolovi
Rashladne komore
Pekarske vitrine
Tople vitrine za kuvana jela
Fermentacione komore
Police za hleb
Inox program
Profesionalni termički uređaji
Ugostiteljski roštilji
Ugostiteljske haube

Poznata imena naše prehrambene industrije kao što su

„Zlatiborac“, „Slatko srce“, pekare „Kiflovski“, jedni su od mnogih zadovoljnih

klijenata kompanije „Frigo Bel“. Rashladne vitrineRashladne vitrine Frigo Bel-a se

izrađuju u standardnim dimenzijama, ili po zahtevu kupca. Naše rashladne vitrine su samootapajuće i višenamenske, što znači da se u njima mogu izložiti različiti

proizvodi poput mleka i mlečnih proizvoda, mesa i mesnih prerađevina, salata,

kolača, sladoleda. Rashladni ormani Rashladni ormani se izrađuju u standardnim veličinama, ali i brendirani sa svetlećom reklamom u zavisnosti od Vaših potreba. Rashladni ormani se izrađuju od inoxa ili u kombinaciji inoxa sa plastificiranim limom u boji po Vašem izboru. Rashladni stolovi Frigo Bel izrađuje rashlade stolove isključivo od inoxa, sa lako dostupnom jedinicom za ventilirajućem hlađenjem, automatskim otapanjem i digitalnim termostatom. Rashladni stolovi, šankovi ili pizza stolovi se rade sa vratima ili fiokama koje se potpuno izvlače. Rashladne komore Rashladne komore Frigo Bel-a imaju radnu tempertauru od 0°C do 8°C, panel izolaciju debljine od 30 mm do 200 mm, sa digitalnim merenjem temperature i smeštajem kompresora u sklopu komore ili van nje.

Pekarske vitrine Pekarske vitrine Frigo Bel-a su namenjene za čuvanje peciva i pekarskih proizvoda. Izrađuju se u standardnim veličinama ili u skladu sa vašim željama i uslovima vašeg poslovnog prostora. Pekarske vitrine izrađujemo u kombinaciji više vrsta materijala: od prohroma, punog drveta, medijapana, plastificiranog lima. A postoji i mogućnost ugradnje neonske rasvete. Tople vitrine za kuvana jela Tople vitrine za kuvana jela se izrađuju od inoxa, sa ravnim ili oblim staklom, led ili neonskim osvetljenjem, sa ili bez linije za samoposluživanje. Njihova radna temperatura je 70°C. Fermentacione komore Fermentacione komore Frigo Bel-a obezbeđuju optimalnu temperaturu za dizanje testa što je preduslov za dobar kvalitet pekarskih proizvoda.

Police za hleb Frigo Bel proizvodi police za hleb od različitog materijala i različitih dimenzija i funkcionalnosti. Police za hleb mogu biti od inoxa ili drveta i u kombinaciji od inoxa. Naše police su pravi izlog za vašu pekaru jer je kompletan asortiman vaše pekare pregledan i lako dostupan.

Inox program Frigo Bel Vam u okviru svog inox programa nudi sudopere i razne radne površine od inoxa, koji garantuje visok kvalitet, dugotrajnost, lako održavanje i otpornost na habanje. U okviru Inox programa Frigo Bel izrađuje i Inox kante za smeće sa unutrašnjom kantom koja se vadi, ili sa otvorom za plastičnu kesu koja fiksira prstenom. Profesionalni termički uređaji Profesionalni termički uređaji služe za obradu hrane na različitim temperaturama. Frigo Bel izrađuje profesionalne šporete za restorane, koji mogu biti na struju ili plin, sa više grejnih ploča ili plamenika. Profesionalni šporeti za restorane Mini šporeti Tosteri Grilovi Palačinkare Hot dogovi

Ugostiteljski roštiljiU proizvodnom programu ugostiteljskih roštilja Frigo Bel nudi plinske roštilje koji su idealni za pripremanje hrane na rešetki ili ploči. Dimenzije plinskih roštilja možete prilagoditi Vašoj kuhinji, terasi i bašti. Pored toga što su ekonomični naši roštilji za ugostiteljstvo su izuzetno trajni i lako se održavaju. Pored plinskog roštilja, nudimo i roštilj na čumur ili struju. Ugostiteljske haubeUgostiteljske haube ili nape su neobilazni deo svake profesionalne kuhinje za efikasno prečišćavanje vazduha. Frigo Bel izrađuje kompletan sistem ventilacije, u okviru kojeg su:Ventilaciona hauba - napaAdekvatni filteriElektrostatički filterAktivan ugaljKanaliRešetke

Mobilni: +381 64 32 09 247

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)