

frigoline



COMPANY
PROFILE
2022



frigoline / chi siamo

UNA STORIA DI CREDIBILITÀ E SUCCESSI

Dal 1996 **ideiamo, progettiamo e installiamo impianti di refrigerazione e di trattamento dell'aria**. Abbiamo cominciato in piccolo, ma negli anni siamo diventati un punto di riferimento in Italia; abbiamo acquisito competenze trasversali che oggi applichiamo a molti settori: dall'alimentare al commerciale, dalla distribuzione fino alla ristorazione e all'accoglienza alberghiera di alto livello.

Ci prendiamo cura dei nostri impianti dall'idea, al progetto, fino all'installazione e all'assistenza post vendita. Lavoriamo con così grande dedizione in ogni fase che, per dare ancora più valore al nostro *know how*, nel 2022 abbiamo creato due divisioni: la **Frigoline impianti**, che si dedica al progetto e alla sua realizzazione, e la **Frigoline Service**, che cura tutta l'assistenza. Il post vendita, infatti, è una fase cruciale per noi: garantiamo assistenza tecnica tempestiva, anche da remoto, e promettiamo di risolvere ogni problema, sempre.

L'**attenzione all'efficienza energetica** è diventata la nostra caratteristica distintiva: è il nostro mantra, il focus della nostra ricerca, **la leva che ci spinge al progresso**. Ci ha permesso di sviluppare impianti davvero performanti, tecnologie *green* affidabili e semplici, che abbattano i costi e rappresentano un passo avanti dal punto di vista della sostenibilità ambientale.

PUNTI DI FORZA

AFFIDABILITÀ

Collaboriamo solo con professionisti e tecnici frigoristi certificati per offrire la certezza di impianti che funzionano in modo corretto, a lungo.



EFFICIENZA

Crediamo in un domani più sostenibile, in cui il risparmio non ha bisogno di compromessi. Per questo l'obiettivo del nostro lavoro e della nostra ricerca è costruire impianti sempre più efficienti.

ASSISTENZA

Desideriamo che i nostri clienti lavorino sereni, quindi diamo loro la certezza che saremo al loro fianco, prendendoci cura di loro ogni volta che ne hanno bisogno.



PERSONALIZZAZIONE

Confezioniamo il progetto attorno al cliente e non c'è nulla di prestabilito. Sappiamo che ottimizzare gli spazi significa anche favorire l'igiene, permettere flussi di lavoro snelli, migliorare le prestazioni del personale e aumentare l'efficienza dell'impianto.

REFERENTE UNICO

Dall'idea al progetto, fino all'installazione e al collaudo, senza trascurare l'assistenza: ogni fase della commessa è in mano alle nostre competenze e alla nostra esperienza.





frigoline / cosa facciamo

I NOSTRI CLIENTI



“IL LAVORO DI SQUADRA DIVIDE I COMPITI E MOLTIPLICA IL SUCCESSO”

Roberto Panighel e Maurizio Peruzza hanno fondato Frigoline a Oderzo nel 1996. In pochi anni hanno trasformato una piccola realtà locale in un'impresa attiva a livello nazionale. Oggi siamo in 16 professionisti e, uniti, vantiamo più di 100 anni di esperienza nel settore.



frigoline / efficienza energetica

L'EFFICENZA STA NEI DETTAGLI

Grazie alle esperienze che abbiamo collezionato, abbiamo imparato che l'**efficienza energetica** è una questione articolata. Ottenere i migliori risultati, infatti, **dipende dai dettagli**. Non dipende da un solo macchinario o da una sola tecnologia, ma **da più elementi ben congegnati**.

Facciamo la differenza perché siamo alla continua ricerca di **materiali innovativi e tecnologie all'avanguardia**; usiamo **componenti** tecniche ed elettroniche **di ultima generazione**; ci avvaliamo solo di **tecnici esperti e frigoristi certificati**; dedichiamo molte attenzioni alle **fasi di collaudo e di monitoraggio**, per orchestrare perfettamente tutti i meccanismi coinvolti.

È così che otteniamo **impianti dalle prestazioni straordinarie, affidabili e destinati a durare nel tempo**.

A close-up photograph of a person's hands working on technical drawings. The person is wearing a blue sweater. One hand is holding a pencil and drawing on a tablet, while the other hand rests on a large sheet of paper with technical drawings. The background is blurred, showing a desk with a blue cup and other papers.

frigoline

ENERGIA E AMBIENTE

La Terra ci dimostra sempre più spesso che è Madre Natura a decidere. Il nostro benessere e la qualità della nostra vita dipendono dall'impegno che ognuno si prende nel rispettare l'ambiente e nel ridurre il proprio impatto negativo sul pianeta. Noi sentiamo di poter fare molto in questo campo: scegliamo di progettare e costruire impianti efficienti che utilizzano gas naturali o, al loro posto, l'acqua. In poche parole: impianti che sono sostenibili per l'ambiente al 100%.

ACUSTICA E COMFORT

Lavorare in modo sereno dipende da molte variabili, tra cui anche il comfort dell'ambiente di lavoro. Questo è il motivo per cui prestiamo grande attenzione ai livelli di inquinamento acustico che, quando sono elevati, possono provocare effetti nocivi sull'attività e sulla salute delle persone. Progettiamo impianti silenziosi, così gli ambienti restano confortevoli per le persone che ci lavorano e che li vivono.

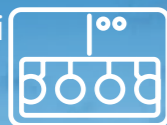
RICERCA E SVILUPPO

Ci piace pensare al nostro lavoro come se fosse un'arte: l'arte di creare impianti ad altissime prestazioni, senza nuocere all'ambiente e con il minimo dispendio energetico. Gli anni e l'esperienza accumulata ci hanno permesso di padroneggiare quest'arte, ma continuiamo ad affinarla: abbiamo un reparto di tecnici e ingegneri che si dedicano ad analizzare i dati delle performance dei nostri impianti per poi studiare e sperimentare nuove soluzioni che rendano i nostri progetti sempre migliori.

TECNOLOGIE PER IL PROGRESSO E LA SOSTENIBILITÀ

CONDENSATORI ED EVAPORATORI

Sono un nodo essenziale dei nostri impianti e, grazie alla nostra esperienza, scegliamo i modelli con il più basso consumo energetico.



SISTEMI DI RECUPERO DEL CALORE

Permettono di recuperare il calore, normalmente disperso, per fornire riscaldamento, climatizzazione e acqua calda sanitaria.

Abbatte i costi del 60% ed elimina il metano.

CENTRALI FRIGORIFERE A INVERTER

È una tecnologia che permette di produrre solo la potenza necessaria a far funzionare l'impianto e così ne migliora l'efficienza e le prestazioni. Si applica ai compressori e alle ventole del condensatore.

SISTEMA A CO2 TRANSCRITICO

Funziona con la CO2, che è un gas naturale e facile da reperire. È affidabile, silenzioso e permette di ottenere prestazioni elevate dal punto di vista energetico.



VALVOLE ELETTRONICHE

di espansione termostatica. Riducono le perdite di energie delle unità frigorifere in fase di avviamento, così si limitano le inefficienze.



CONTROLLO PORTE E LUCI

Contribuisce ad abbassare i costi di energia elettrica poiché, grazie alla domotica, il controllo avviene da remoto o sulla base di fasce orarie personalizzate.



SISTEMI DI TELEASSISTENZA

Permettono di supervisionare l'impianto da remoto e in tempo reale, così possiamo intervenire da PC oppure scegliere di far uscire un tecnico qualificato.



ANALISI DEI DATI

Restituisce una panoramica dei dati di funzionamento storici dell'impianto e può registrare i punti critici secondo la normativa HACCP.



MONITORAGGIO DEGLI ALLARMI

Controlla e segnala eventuali criticità via mail, in tempo reale; è un sistema che permette di intervenire in modo tempestivo, per limitare i problemi e non perdere tempo prezioso.



frigoline / certificazioni
**UN IMPEGNO PER LA
SODDISFAZIONE DEL
CLIENTE**



UNI EN ISO 9001:2015

È una norma, riconosciuta a livello internazionale, per la creazione e implementazione di un sistema di gestione della qualità in azienda. Noi crediamo che dietro a questa sigla e a questa norma ci sia un modo particolare di produrre, lavorare, di essere azienda. Quando si è reso necessario, nel 2015, adeguarci ai cambiamenti imposti è stato rapido e naturale.

Member of CISQ Federation



RINA 1861

La certificazione RINA 1861 è valida per apparecchiature fisse di refrigerazione, apparecchiature di condizionamento d'aria e pompe di calore che contengono alcuni gas fluorurati ad effetto serra. La certificazione è relativa ai servizi installazione, manutenzione e riparazione delle apparecchiature, oltre che al servizio di recupero dei gas fluorurati.



AICQ SICEV & F-GAS

Tutti i nostri tecnici frigoristi sono tecnici certificati di categoria I iscritti al Registro F-Gas; hanno infatti dimostrato di possedere i requisiti e le conoscenze tecniche e metodologiche specificate nei Regolamenti AICQ SICEV e possono eseguire attività di:

Installazione, manutenzione o riparazione di apparecchiature fisse di refrigerazione, di apparecchiature di condizionamento d'aria e pompe di calore che contengono alcuni gas fluorurati a effetto serra; Controllo delle perdite di applicazioni contenenti almeno 3 kg di gas fluorurati e di applicazioni contenenti almeno 6 kg di gas fluorurati dotate di sistemi ermeticamente sigillati, etichettati come tali; Recupero dei gas fluorurati a effetto serra.

frigoline / incentivi e normative

NORMATIVE & INCENTIVI: NELLE NOSTRE MANI

Restiamo sempre aggiornati sulle normative e gli incentivi fiscali di cui possono usufruire i nostri clienti, nel reciproco interesse. Predisponiamo gli impianti affinché siano conformi ai requisiti di legge e affinché i clienti possano accedere agli incentivi previsti, come gli incentivi che riguardano l'ammodernamento e la digitalizzazione dei processi di lavoro.

Inoltre, per sollevare i nostri clienti da noiose incombenze, possiamo prenderci cura della compilazione e dell'invio di documenti obbligatori. Per esempio, possiamo occuparci della dichiarazione annuale F-Gas, di gestire scadenze, rinnovi ed eventuali controlli degli impianti sottoposti alla normativa F-Gas.



frigoline / service / assistenza e manutenzione

UNA PROMESSA AL CLIENTE

Gli impianti che progettiamo e installiamo sono uno strumento di lavoro essenziale per i nostri clienti e sappiamo quanto è importante che funzionino correttamente e che siano sempre efficienti dal punto di vista energetico. Promettiamo di risolvere ogni problema, sempre, in tempi rapidi. Ma preferiamo prevenire e mantenere sempre al massimo l'affidabilità dei nostri impianti.

In base alle esigenze specifiche del cliente, forniamo 3 modalità di assistenza.

MANUTENZIONE PROGRAMMATA

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

TELEASSISTENZA



**MANUTENZIONE PROGRAMMATA**

Stabiliamo in anticipo ogni quanto intervenire per la manutenzione, a seconda della tipo di impianto e dei desideri del cliente. Questo tipo di servizio garantisce una maggiore affidabilità dell'impianto e riduce il rischio di rotture impreviste. Inoltre possiamo ottimizzare l'efficienza energetica dell'impianto in base alla stagione in corso.

**MANUTENZIONE STRAORDINARIA**

Offriamo un servizio di assistenza tecnica 7/7 con tecnici frigoristi specializzati e personale altamente qualificato. Abbiamo a disposizione officine mobili attrezzate per eseguire riparazioni in loco e intervenire sempre in modo rapido ed efficiente.

**TELEASSISTENZA**

Grazie ai nostri sistemi di teleassistenza, possiamo supervisionare l'impianto da remoto e avere un quadro completo del suo funzionamento in tempo reale. In caso di anomalie possiamo intervenire da PC o valutare l'uscita di un nostro tecnico.

Questo servizio di teleassistenza ci permette di rilevare i dati di funzionamento storici per analizzarli, effettuare le registrazioni HACCP e monitorare eventuali allarmi grazie alle segnalazioni immediate via email.

I nostri sono tutti tecnici certificati in conformità al Regolamento (CE) 303/2008, al D.P.R. n. 43 del 27 gennaio 2012; hanno quindi la qualifica per operare su impianti contenenti F-Gas.



frigoline / impianti

IL FUTURO È ZERONEXT

Anni di esperienza e di ricerca, di perfezionamento e confronto costante, ci hanno portati a sviluppare Zeronext: un sistema che conferma la capacità di Frigoline di progettare la massima efficienza energetica.

Lo abbiamo concepito perché sia qualcosa di davvero all'avanguardia e perché rappresenti l'eccellenza assoluta nel campo del controllo della temperatura.

Ci piace pensare a Zeronext come al cuore dei nostri impianti: un sistema sofisticato e ad altissime prestazioni che possiamo plasmare sulla base delle esigenze del cliente e dello specifico campo di applicazione.



ZERONEXT

I nostri migliori partner:



IRINOX



Halton

Iglu®



OXYCOM
natural air conditioning



FCF impianti





frigoline / impianti / Impianti di refrigerazione

IL FREDDO PERFETTO

Da moltissimi anni ideiamo, progettiamo e installiamo impianti di refrigerazione controllo della temperatura. I nostri obiettivi primari sono l'isolamento ottimale e la perfetta conservazione della merce, assieme all'efficienza energetica e l'affidabilità nel tempo.

I nostri impianti sono strutturati anche per assicurare la massima igiene e il rispetto delle normative HACCP. Non perdiamo mai di vista nemmeno il comfort degli addetti ai lavori, che devono potervi accedere in modo pratico, rapido e sicuro. Inoltre garantiamo bassissimi livelli di inquinamento acustico, per il benessere di chi lavora e vive gli ambienti.

Infine, da buoni italiani, siamo convinti che soluzioni impiantistiche di alto livello impongano standard elevati non solo dal punto di vista dei materiali e della tecnologia, ma anche dal punto di vista estetico.

frigoline / impianti / trattamento dell'aria

FRIGOLINE IMPIANTI PER IL TRATTAMENTO DELL'ARIA

Progettiamo soluzioni complete per il trattamento dell'aria e per ogni tipo di ambiente: commerciale, industriale, comunitario, fino anche agli ambienti di coltivazione. Sono impianti sofisticati destinati alla climatizzazione, all'aspirazione e al controllo costante dell'umidità. Permettono di creare condizioni di lavoro ottimali e ambienti salubri, da vivere con il massimo comfort.

Utilizziamo tecnologie di ultima generazione, come i sistemi di recupero del calore o i sistemi evaporativi/adiabatici, pensati per controllare i consumi ed essere sostenibili, oltre che garantire un risparmio economico effettivo nel lungo periodo.





frigoline / impianti / ristorazione

CUCINE PROFESSIONALI SU MISURA

La funzionalità dei nostri impianti di cucina è il risultato di uno studio attento, sviluppato attorno alle esigenze dello chef per garantire l'ottimizzazione degli spazi e dei flussi di lavoro e un'ottima gestione dei costi.

Mantenere gli ingredienti freschi a lungo, per evitare gli sprechi; avere ambienti ordinati, igienizzati e facili da pulire; rispettare le normative HACCP e sulla sicurezza alimentare; abbassare i consumi per restare competitivi.

Sono solo alcune delle esigenze dell'alta ristorazione, che abbiamo imparato a conoscere bene grazie alle importanti commesse ottenute in questo settore.

frigoline / impianti / trattamento dell'aria

IMPIANTI PER IL TRATTAMENTO DELL'ARIA E IL MICROCLIMA PERFETTO PER LE COLTIVAZIONI

Progettiamo soluzioni complete per il trattamento dell'aria e per ogni tipo di ambiente: commerciale, industriale, comunitario, fino anche agli ambienti di coltivazione. Sono impianti sofisticati destinati alla climatizzazione, all'aspirazione e al controllo costante dell'umidità. Permettono di creare condizioni di lavoro ottimali e ambienti salubri, da vivere con il massimo comfort.

Utilizziamo tecnologie di ultima generazione, come i sistemi di recupero del calore o i sistemi evaporativi/adiabatici, pensati per controllare i consumi ed essere sostenibili, oltre che garantire un risparmio economico effettivo nel lungo periodo.

Le colture, per crescere bene, hanno bisogno di condizioni ottimali: qualità dell'aria uniforme all'interno di serre enormi, temperature costanti durante tutto l'anno e livelli di umidità sempre sotto controllo.

Possiamo rendere possibile tutto questo grazie a tecnologie all'avanguardia come gli impianti adiabatici ad acqua, che installiamo ormai per molti clienti nel settore delle coltivazioni e dei garden centre. Questi impianti, oltre a creare il microclima perfetto per le colture, garantiscono un abbattimento dei costi energetici che possono arrivare anche al 90%.



frigoline / referenze

LE NOSTRE REFERENZE

PROCESSI DELLE CARNI

Estuario Carni (VE)
Macelleria Costa (BL)
Az, Agricola Spagnol (TV)
Agricola Tre Valli (TV)
Salumificio Pantarotto (PN)
Macelleria Cadamuro Denis (TV)
Macelleria Eredi Pavanetto (TV)
Macelleria Luccon (TV)
Macelleria Sandrin (VE)
Macelleria Panontin (TV)

RISTORAZIONE / HOTELLERIE

Alajmo Ristorante le Calandre [PD]
Alajmo Gran caffè Quadri (VE)
Gellius (TV)
Ristorante al Braciere (VE)
Rifugio Fuciade (TN)
Mc Donalds (TV-VE-BL-VR)
Il Cantiere (TV)
Tajer D'oro (TV)
Ristorante Revedin (TV)
Revolution Bistrot (TV)
Langosteria Paraggi (GE)
Nova (TS)

Ristorante Gambrinus (TV)
Gastronomia Al Vecchio Molino (TV)
Ristorante Nuovo Ranch (TV)
La Fisheria (TV)
Experimental Adriatica (VE)
Gritti Capital (VE)
Nolysky (VE)
St. Regis (VE)
Hotel Bauer (VE)
Aman Venice (VE)
Hotel Villa Barbarich (VE)
Ristorante Glam - Palazzo Venart (VE)
Osteria Enoteca San Marco (VE)

INDUSTRIA

Nice (TV)
Simar (VE)
Sole Srl (TV)
3B (TV)
Friulintagli (TV)
Arko (TV)
Plastitecnica (TV)
Teknopress (VE)

GARDEN / CANTINE

Verde Chiara (TV)
Dametto Garden Center (TV)
Cantine Gava (VE)

CENTRI DI DISTRIBUZIONE E CONSERVAZIONI

Aleamar (VE)
Iceberg (TV)
Eisman (PN-UD)
Doretto Gelati (VE)
Gelati srl (TV)
T.c.e (TV)
First One (MI)
Friulpesca (UD)
Argogel (TV)
Esperides (TV)
Nuova Distribuzione (TV)
Soc. Agricola Aurora (TV)
Soc. Agricola Donadel (TV)
Acqua San Benedetto (VE)
Latteria e Caseificio Moro (TV)
Borgo Luce (TV)
Pasticceria Marco Polo (TV)
Pasticceria dal Santo (TV)
Rined (TV)
Battistella Formaggi (TV)
Aries Pasteria (TV)
Cibotec (TV)
Rialto Food (VE)

frigoline

Via Verona, 1 - 31046 Oderzo (TV)

Tel. 0422.814251

info@frigoline.it

frigoline.it

Z E R O N E X T



frigoline

Via Verona, 1 - 31046 Oderzo (TV)

Tel. 0422.814251

info@frigoline.it

frigoline.it

