



COMPTOIRE VITRINES DEXPOSITION REFRIGEREE

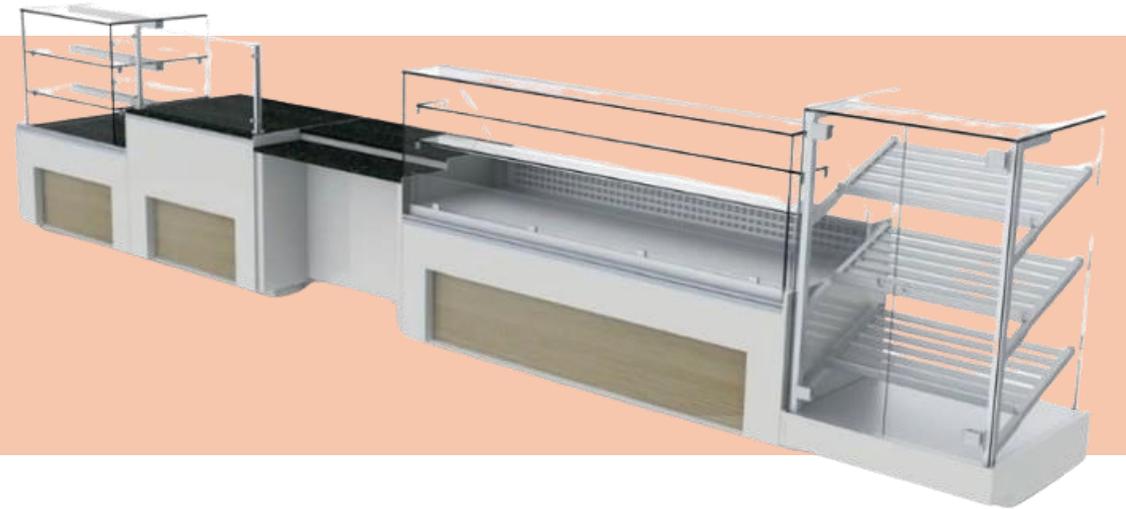
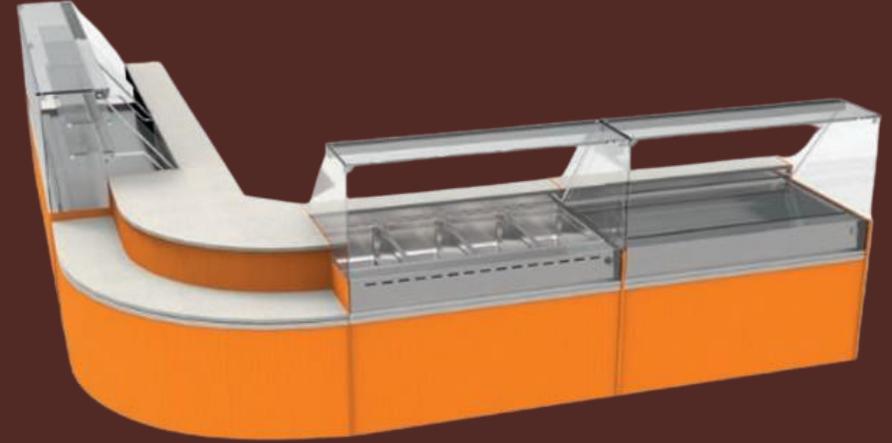


- Boulangerie / Pâtisserie / Chocolaterie



Resto

CONCEPT



Ensemble de vitrines sur mesure adaptable a toutes les contraintes spécial pâtisserie

Boulangerie / Pâtisserie

Gamme E-LINE convexe

Température : +2°C / +6°C



Largeurs possibles

1025 mm / 1285 mm / 1505 mm / 1985 mm /
2465 mm / 2945 mm

Profondeurs possibles

940 mm

Finitions et couleurs

Différents coloris disponible a la commande



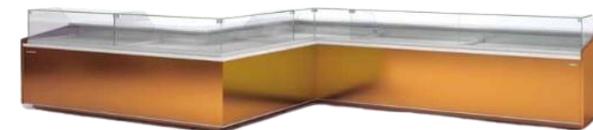
Caractéristiques

- Design axé sur la boulangerie, avec deux étagères
- Déco standard : côtés, et panneaux extérieurs de la même couleur par liste 002 de couleurs standards incluses dans le prix
- Extérieur et intérieur en tôle d'acier prélaquée
- Protection de l'exposition et de l'évaporateur en acier inoxydable
- Côtés en polystyrène injecté, épaisseur 40 mm
- Plan de travail en acier inoxydable AISI-304
- Profilés en aluminium anodisé
- Deux étagères intermédiaires en verre, DE SÉRIE
- Verre dépoli trempé et articulé
- Standard d'éclairage sur la surface supérieure et l'étagère inférieure

PRIX CHOC

A PARTIR DE 1794 € HT

Compositions possibles



Boulangerie / Pâtisserie

Gamme E-LINE droite

Température : +2°C / +6°C



Largeurs possibles

1025 mm / 1285 mm / 1505 mm / 1985 mm / 2465 mm / 2945 mm

Profondeurs possibles

940 mm

Finitions et couleurs

Différents coloris disponible a la commande



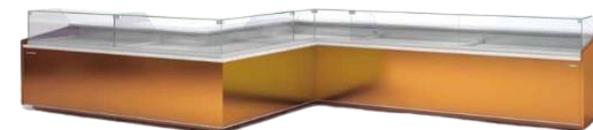
Caractéristiques

- Design axé sur la boulangerie, avec deux étagères
- Déco standard : côtés, et panneaux extérieurs de la même couleur par liste 002 de couleurs standards incluses dans le prix
- Extérieur et intérieur en tôle d'acier prélaquée
- Protection de l'exposition et de l'évaporateur en acier inoxydable
- Côtés en polystyrène injecté, épaisseur 40 mm
- Plan de travail en acier inoxydable AISI-304
- Profilés en aluminium anodisé
- Deux étagères intermédiaires en verre, DE SÉRIE
- Verre dépoli trempé et articulé
- Standard d'éclairage sur la surface supérieure et l'étagère inférieure

PRIX CHOC

A PARTIR DE 1827 € HT

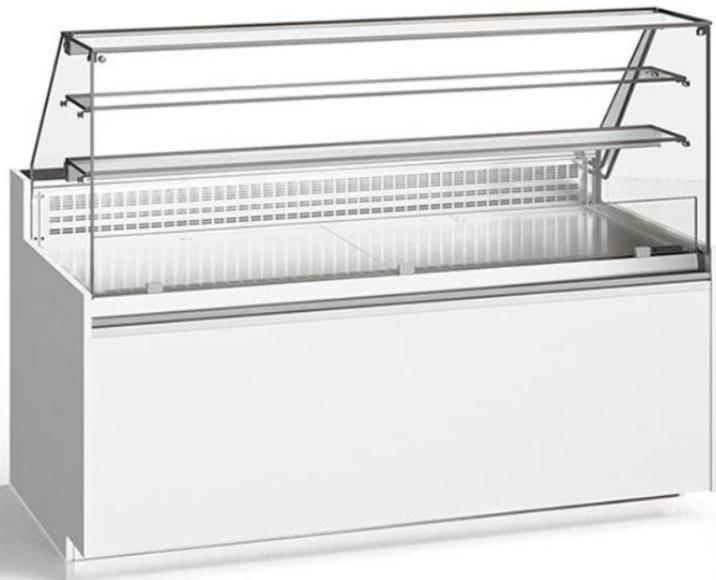
Compositions possibles



Boulangerie / Pâtisserie / Chocolaterie

Gamme J-LINE

ou Température : +2°C / +6°C
Température : +60°C / +65°C



Largeurs possibles

890 mm / 1290 mm / 1690 mm / 2050 mm / 2500 mm

Profondeurs possibles

790 mm ou 900 mm

Finitions et couleurs

Stratifié bois / Stratifié couleur / Laquée RAL international



Caractéristiques

- Froid ventilé
- Température +2 à +6°C . Classe 3M2*
- Groupe logé ou sans groupe
- Détente par détendeur pour les versions sans groupe et groupe tropicalisé
- Détente par capillaire pour les versions groupe logé
- Gaz R452A
- Groupe logé
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage par résistance (sauf meubles sans groupe)
- Vitre anti-condensation
- Résistance anti-condensation
- 2 étagères intermédiaires en verre non réfrigérées
- Hauteur de chargement de 100 mm

PRIX CHOC

A PARTIR DE ~~4300~~ € HT

2600 € HT

Compositions possibles



Boulangerie / Pâtisserie / Chocolaterie

Gamme P-LINE

Température : +2°C / +6°C



Largeurs possibles

1377 mm / 1802 mm / 2227 mm

Profondeurs possibles

940 mm

Finitions et couleurs

Laquée RAL international

1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010

Caractéristiques

- Technologie, conception et production « **Made in EUROPE** »
- Petites dimensions (profondeur de seulement **945 mm**)
- Idéal pour tout type d'environnement
- **Faible consommation** d'énergie et faible impact environnemental
- Plan de travail et surface **d'exposition en acier inoxydable**
- Plateaux de présentation en **acier inoxydable** facilement amovibles pour assurer un rangement facile le nettoyage des vitres
- Finitions frontales et latérales facilement démontables et personnalisables
- Système antibuée pour vitres à air chaud
- Cuve en tôle prélaquée blanche (**adaptée au contact alimentaire** avec isolation en polyuréthane injecté sous haute pression sans gaz CFC dangereux pour l'environnement (densité 40 Kg/m³)
- Canalisable
- Installation facile et immédiate.

PRIX CHOC

A PARTIR DE ~~4410~~ € HT

2600 € HT

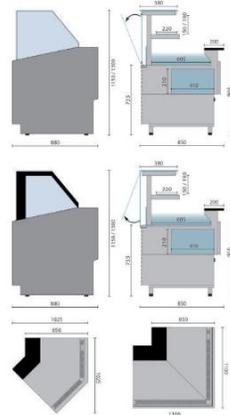
Compositions possibles



Boulangerie / Pâtisserie / Chocolaterie

Gamme C-LINE

Température : +3°C / +7°C



Largeurs possibles

850 / 1250 / 1650 / 2050 / 2450 mm

Finitions et couleurs

Laquée RAL international



Caractéristiques

- Isolation thermique en PU et EPS. • Intérieur en acier inoxydable.
- Exposition horizontale pour plaques 600x400 en acier inoxydable.
- Réserve pour les plaques 600X400 en inox (avec l'option de supports sur la réserve).
- Sus bassement en acier inoxydable avec étagère neutre.
- Panneau décoratif frontal amovible et personnalisable.
- Joux latérales personnalisables. • Plinthe personnalisable.
- Tablette service avec 200mm personnalisable.
- Permet l'installation individuel ou en ligne.
- Contrôleur digital.
- Thermomètre digital.
- Éclairage LED.
- Système de refroidissement ventilé.
- Gaz réfrigérant conforme à la norme en vigueur.
- Montants frontales en aluminium anodisé.
- Système de vitrage: Lift-down et Lift-up.
- Étagères en verre trempé à température ambiante (optionnel).
- Panneau frontal anti-condensation transparent.
- Résistance anti-condensation.
- Vitrage latéral avec verre bas émissivité.
- Versions : neutre, réfrigéré, pan, chocolat, salades, dessus chauffant et bain-marie sec.
- Modèles réfrigérés de Classe Climatique 3 (25 ° C, 60% HR).
- Versions pour salades et bain-marie pour conteneurs

PRIX CHOC
A PARTIR DE ~~5990~~ € HT
3600 € HT

Compositions possibles



Boulangerie / Pâtisserie / Chocolaterie

Gamme K-LINE

Température : +3°C / +7°C



Largeurs possibles

1050 / 1300 / 1550 / 2050 mm

Finitions et couleurs

Laquée RAL international



Caractéristiques

- Isolation thermique en PU et EPS. · Intérieur en acier inoxydable.
- Exposition horizontale pour plaques 600x400 en acier inoxydable.
- Réserve pour les plaques 600X400 en inox (avec l'option de supports sur la réserve).
- Sus bassement en acier inoxydable avec étagère neutre.
- Panneau décoratif frontal amovible et personnalisable.
- Jous latérales personnalisables. · Plinthe personnalisable.
- Tablette service avec 200mm personnalisable.
- Permet l'installation individuel ou en ligne.
- Contrôleur digital.
- Thermomètre digital.
- Éclairage LED.
- Système de refroidissement ventilé.
- Gaz réfrigérant conforme à la norme en vigueur.
- Montants frontales en aluminium anodisé.
- Système de vitrage: Lift-down et Lift-up.
- Étagères en verre trempé à température ambiante (optionnel).
- Panneau frontal anti-condensation transparent.
- Résistance anti-condensation.
- Vitrage latéral avec verre bas émissivité.
- Versions : neutre, réfrigéré, pan, chocolat, salades, dessus chauffant et bain-marie sec.
- Modèles réfrigérés de Classe Climatique 3 (25 ° C, 60% HR).
- Versions pour salades et bain-marie pour conteneurs

Compositions possibles



PRIX CHOC
A PARTIR DE ~~5990~~ € HT
3600 € HT

