



• Meuble réfrigéré

Performances garanties jusqu'à des températures **ambiantes de 25°C maximum et hygrométrie inférieure à 60 %**.

Dessus :

Réfrigéré par serpentín, thermostat digital avec séquence de dégivrage, groupe frigorifique incorporé. Isolation renforcée, évaporateur statique au R404A. Tapis anti-adhérent. Vidange Ø 20.

Hors d'oeuvre ou dessert :

Cuve décaissée de 42 mm rayonnée et pentée.

Boissons :

Cuve décaissée de 90 mm rayonnée et pentée.

Présentoir :

Ensemble en tube INOX Ø 38, supportant 1 ou 2 niveaux en inox ou verre clair ou verre galbé. Pare-haleine, éclairage et revêtement peinture époxy sur tube en option.

Vitrine réfrigérée :

3 niveaux d'étagère en grilles inox ou verre sécurit esp. de 200.

Fermeture :

- Côté client, par rideau thermique à enrouleur automatique.
- Côté service, par portes coulissantes en verre sécurit.

Régulation digitale de la température. Eclairage vertical.

Kit de raccordement frigorifique.

Soubassement :

- Dessous ouvert laissant une large baie libre.
- Dessous réserve réfrigérée statique : 1, 2, 3 portillons GN 1/1 ou 2/1. Chaque portillon : bords intérieurs arrondis. 5 niveaux de rangement de grilles (non fournies).

Voir puissance frigo page 93.

• Meuble chaud

Dessus (bacs non fournis) :

Bain-marie à eau

Cuve rayonnée pour bacs GN1/1 prof. 150. Résistances sous cuve.

Régulation thermostatique 30/100°C.

Remplissage par électrovanne.

Bain-marie à air ventilé

Cuve rayonnée pour bacs GN1/1 prof. 150. Chauffage par ventilateurs tangentiels. Régulation thermostatique 30/110°C pour bac.

Chaud dessus vitrocéramique

Plaque vitrocéramique GN1/1 (900 W unitaire).

Régulation thermostatique 30/85°C.

Chaud dessus inox

Régulation thermostatique 30/85°C.

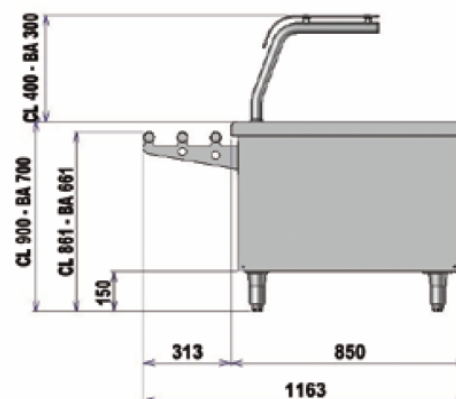
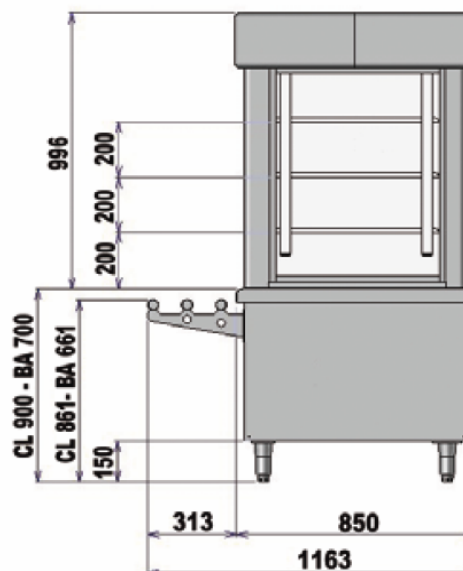
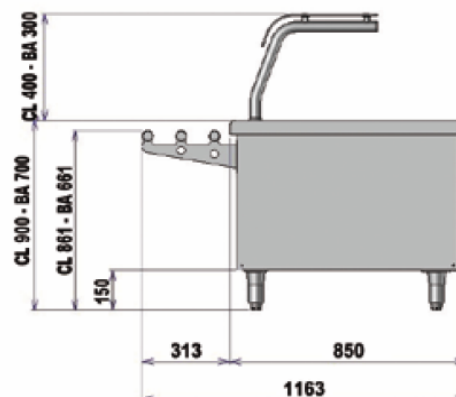
Chauffage par résistance blindées inox.

Présentoir :

Ensemble en tube INOX Ø 38, supportant 1 ou 2 niveaux en inox ou verre clair ou verre galbé. Pare-haleine, éclairage, chauffage et revêtement peinture époxy sur tube en option.

Soubassement :

- Dessous ouvert laissant une large baie libre.
- Dessous placard ou étuve : 1 étagère soit 2 niveaux de rangement avec portes coulissantes (sauf pour longueur 800 portes battantes). Régulation thermostatique 30/85°C pour étuve.





Quelques installations parmi tant d'autres



LE PLAISIR DE SERVIR ET DE SE SERVIR





Le self s'adapte à tous les espaces et modes de distribution.

