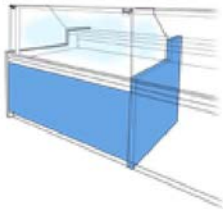
JUST

VITRINE BOULANGERIE - PÂTISSERIE - SNACKING

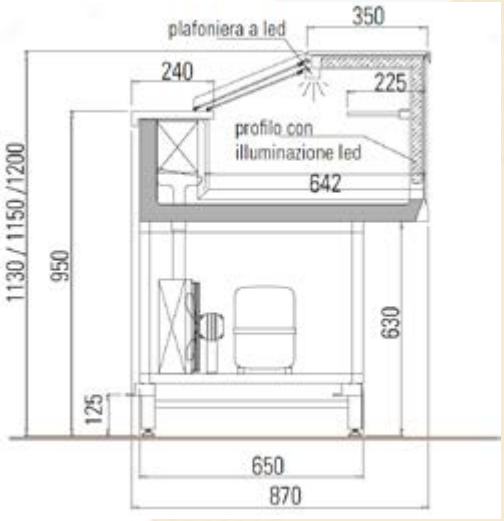


FMP - ZAC de la Neuvillette - 47 rue Louis Pasteur - 51100 REIMS
Tél. : +33 (0)3.26.35.79.53 - Mail : contact@fmpfroid.fr - www.fmpfroid.fr

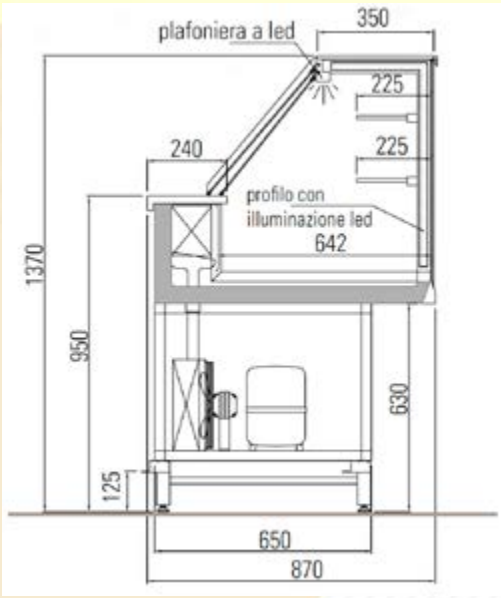
Mai 2022

JUST

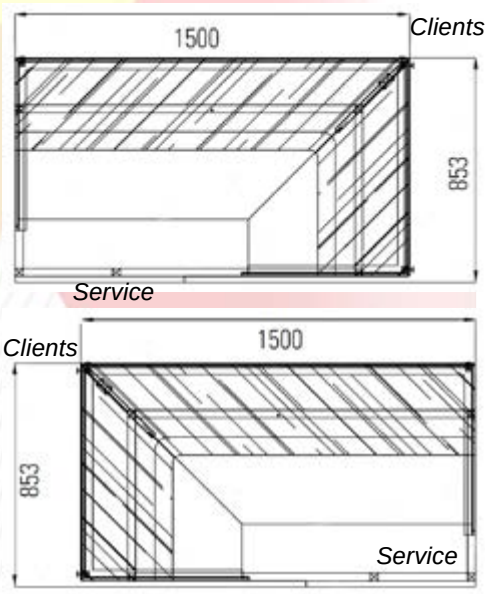
VITRINE BOULANGERIE - PÂTISSERIE - SNACKING



Hauteur 1 200 mm



Hauteur 1 370 mm



Angle 90° OUVERT Droite ou Gauche

Pâtisserie | Sandwich | Pizza | Pâtes | Boisson | Groupe Logé R290 | Groupe Ext. R449A | Dégiv. naturel | Statique | Eclairage LED | 3M2

DESCRIPTIF

- Meuble NON canalisable ; mise en linéaire côte à côte avec joue intégrée
- Plateau d'exposition INOX AISI 304
- Glace de façade droite haute ou basse
- Structure de façade ARGENT ou NOIR au choix en standard avec profil d'éclairage LED BLANC
- Tablette arrière de travail INOX AISI 304
- Simple éclairage LED BLANC sous tablette supérieure
- 1 ou 2 étagères intermédiaires sans éclairage
- Avec ou Sans réserve réfrigérée
- Fermeture par plexi arrière coulissant en standard
- Retour de joues LAMINE BLANC ; couleur en option
- Décor de façade RAL au choix, voir nuancier

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Réfrigération statique
- Température de fonctionnement – 1°C / + 7°C - Classe 3M2
- Evaporateur pré vernis anti-corrosion
- Régulation électronique intégrale avec afficheur de température

- GROUPE LOGE R290
- Dégivrage naturel
- Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage

- GROUPE EXTERIEUR avec détenteur monté soudé au R449A (autres détenteurs en option)
- Centrale non fournie
- Dégivrage naturel
- Evacuation des eaux de dégivrage à l'égout

- Disponible en versions : BAIN-MARIE , PLAQUES CHAUDES et CHOCOLAT, nous consulter
- Disponible sans décor – tarification sur demande
- Disponibles en angles réfrigérés 90° ouvert droite ou gauche – tarification sur demande

MODULES

Longueurs en mm		Angles
Sans joue	Avec joues	
1000	1040	90° OUVERT GAUCHE
1250	1290	90° OUVERT DROITE
1500	1540	
2000	2040	

COLORIS AU CHOIX

Structure glaces au choix

Argent Noir

Couleurs façade au choix

9010 9005 3001 5015 4004 1013 3020 8017

7043 1015 5010 5002 3003 1028 1019

Mai 2022

Photographies et coupes - non contractuelles - Toujours soucieux d'améliorer la qualité de nos produits, certaines caractéristiques techniques ou esthétiques peuvent être modifiées sans préavis, sans que ces modifications ne puissent nous être opposées. Assurez vous que cette information est mise à jour et valide. FONCTIONNEMENT DU MATERIEL / RECOMMANDATION : les températures de fonctionnement ne peuvent s'appliquer que pour une utilisation du matériel selon une température ambiante de 25 °C et un taux d'humidité relative de 60 % - Le mobilier réfrigéré ne doit pas être installé à proximité ou sous une source de chaleur et doit être tenu éloigné des courants d'air qui peuvent affecter son bon fonctionnement.

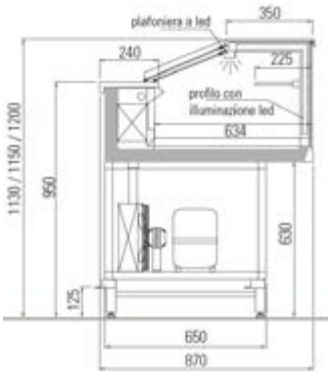
JUST

VITRINE BOULANGERIE - PÂTISSERIE - SNACKING

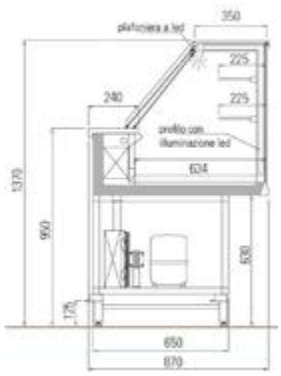
Meuble Chocolat

Meuble Plaques chaudes

Meuble réfrigéré avec réserves réfrigérées

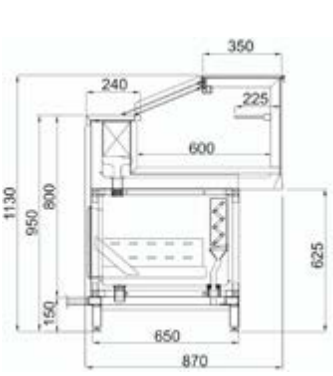


Coupes Chocolat H. 1 200 mm

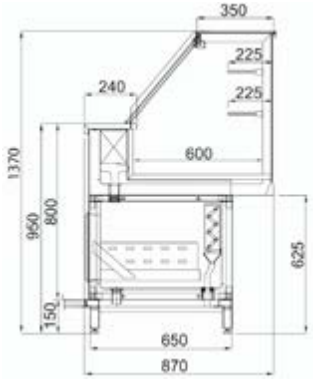


Coupes Chocolat H. 1 370 mm

Coupes Plaques chaudes



Coupe avec réserve réfrigérée H. 1130 mm



Coupe avec réserve réfrigérée H. 1370 mm

Détail du plateau d'exposition NOIR

Détail ouverture de la vitre

Détail étagère verre

Détail fermeture arrière

Mai 2022

Photographies et coupes - non contractuelles - Toujours soucieux d'améliorer la qualité de nos produits, certaines caractéristiques techniques ou esthétiques peuvent être modifiées sans préavis, sans que ces modifications ne puissent nous être opposées. Assurez vous que cette information est mise à jour et valide. FONCTIONNEMENT DU MATERIEL / RECOMMANDATION : les températures de fonctionnement ne peuvent s'appliquer que pour une utilisation du matériel selon une température ambiante de 25 °C et un taux d'humidité relative de 60 % - Le mobilier réfrigéré ne doit pas être installé à proximité ou sous une source de chaleur et doit être tenu éloigné des courants d'air qui peuvent affecter son bon fonctionnement.

JUST

VITRINE BOULANGERIE - PÂTISSERIE - SNACKING

Mai 2022

Photographies et coupes - non contractuelles - Toujours soucieux d'améliorer la qualité de nos produits, certaines caractéristiques techniques ou esthétiques peuvent être modifiées sans préavis, sans que ces modifications ne puissent nous être opposées. Assurez vous que cette information est mise à jour et valide. FONCTIONNEMENT DU MATERIEL / RECOMMANDATION : les températures de fonctionnement ne peuvent s'appliquer que pour une utilisation du matériel selon une température ambiante de 25 °C et un taux d'humidité relative de 60 % - Le mobilier réfrigéré ne doit pas être installé à proximité ou sous une source de chaleur et doit être tenu éloigné des courants d'air qui peuvent affecter son bon fonctionnement.

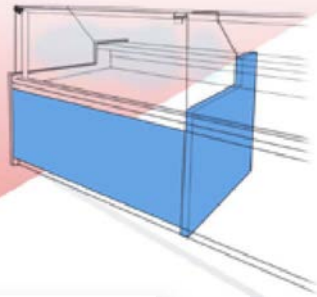
JUST

VITRINE BOULANGERIE - PÂTISSERIE - SNACKING

Mai 2022

Photographies et coupes - non contractuelles - Toujours soucieux d'améliorer la qualité de nos produits, certaines caractéristiques techniques ou esthétiques peuvent être modifiées sans préavis, sans que ces modifications ne puissent nous être opposées. Assurez vous que cette information est mise à jour et valide. FONCTIONNEMENT DU MATERIEL / RECOMMANDATION : les températures de fonctionnement ne peuvent s'appliquer que pour une utilisation du matériel selon une température ambiante de 25 °C et un taux d'humidité relative de 60 % - Le mobilier réfrigéré ne doit pas être installé à proximité ou sous une source de chaleur et doit être tenu éloigné des courants d'air qui peuvent affecter son bon fonctionnement.

FMP



FMP
ZAC la Neuvillette - 47 rue Louis Pasteur
51100 REIMS

+ 33 (0)3 26 35 79 53

contact@fmpfroid.fr

Suivez nous sur Linkedin

Du lundi au vendredi
Sans interruption 08:00–18:00

www.fmpfroid.fr