



VITRINE BOULANGERIE PATISSERIE SNACKING



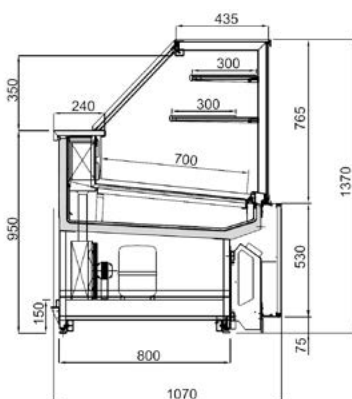
VITRINE BOULANGERIE PATISserie SNACKING



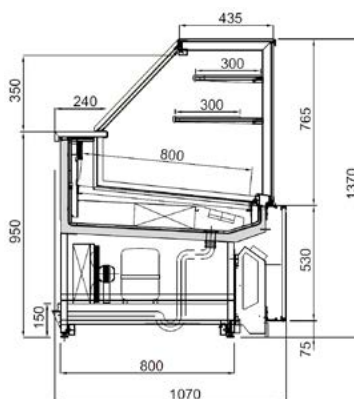
- Pâtisserie
- Boulangerie
- Produits frais
- Snacking
- Statique
- Ventilé
- Chauds
- Neutres
- Chocolat
- Total black
- Total white
- Personnalisable

Nov 2021

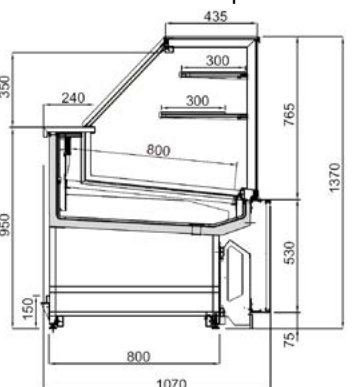
Photographies et coupes - non contractuelles - Toujours soucieux d'améliorer la qualité de nos produits, certaines caractéristiques techniques ou esthétiques peuvent être modifiées sans préavis, sans que ces modifications ne puissent nous être opposées. Assurez vous que cette information est mise à jour 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.



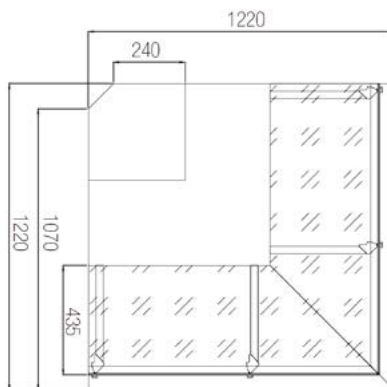
Version statique



Version ventilé



Version neutre



Angle ouvert 90 °



Pâtisserie Sandwich Traiteur Fromage Produit laitier Pâtes Pizza Boisson



Groupe Logé au R290



Groupe Ext. Ventilée au R449A



Statique



Dégiv. naturel



Fermetures arrières coulissantes



Détails structure



Détails structure



Détail ouverture

DESSCRIPTIF :

- Meuble canalisable (toutes versions confondues statique - ventilé - neutre)
- Plateau d'exposition incliné INOX AISI 304 ou tôle plastifiée NOIRE
- Glace droite rabattable avec système anti-buée réglable
- Tablette arrière de travail INOX AISI 304
- 2 étagères intermédiaires sans éclairage
- Eclairage LED BLANC en partie supérieure et dans les montants
- Sans réserve
- Fermeture arrière par portes coulissantes en plexiglas transparent
- Plinthe INOX AISI 304 ou NOIR
- Décor du bandeau frontal bois ou coloris au choix
- Décor de la structure ARGENT ou NOIR au choix
- Versions CHAUD / CHOCOLAT / NEUTRE, nous consulter

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

- Réfrigération statique - ventilée ou neutre
- Température de fonctionnement - 1°C / + 5°C - Classe 3M1 - ventilée
- Température de fonctionnement + 1°C / + 7°C - Classe 3M2 - statique
- Régulation électronique intégrale avec afficheur de température
- Groupe logé au R290
- Evaporateur pré-verni anti corrosion
- Dégivrage automatique des eaux de dégivrage avec dispositif de commande électronique numérique par air forcé
- Ré évaporation automatique des eaux de dégivrage
- GROUPE EXTERIEUR avec détendeur monté soudé au R449A (autres détendeurs en option)
- Centrale non fournie
- Dégivrage naturel
- Evacuation des eaux de dégivrage à l'égout

MODULES :

Longueurs en mm	
Sans joue	Avec joues
1000	1040
1250	1290
2000	2040
3000	3040
3700	3740

COLORIS AU CHOIX :

Décor PLATEAU D'EXPOSITION et PLINTHE en standard au choix



Acciaio inox
Aisi 304



Noir

Décor STRUCTURE en standard au choix

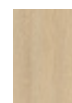


Argent



Noir

Décor BANDEAU FRONTAL en standard au choix



Rovere
America



Nottingham
chêne



Olmo
vintage



Bois
Blanc



Bois
Yellowstone



Marbre



Blanc



Noir



Antracite



Argent







FMP
ZAC la Neuville - 47 rue Louis Pasteur
51100 REIMS



+ 33 (0)3 26 35 79 53



contact@fmpfroid.fr



Suivez nous sur LinkedIn



De 08h30 à 12h00
Et de 13h30 à 17h00



Froid Matériel Professionnel - Etude et conseil du froid

www.fmpfroid.fr