

Polyvalence

Multiplés possibilités de réalisation de table réfrigérée personnalisée et adaptée aux besoins particuliers de chaque client, permettant ainsi une composition offrant une grande variété d'accessoires et de finitions distincts.

Finitions de qualité

- Finitions intérieures et extérieures en acier inoxydable de qualité alimentaire pour un nettoyage facile et une hygiène maximale.
- Isolation en polyuréthane exempt de CFC injecté à haute pression.
- Portes avec dispositif automatique de fermeture et joints magnétiques.
- Évaporateur à double flux avec protection anti-corrosion.

Nettoyage facile et hygiène maximale pour la conservation des aliments dans les meilleures conditions.

- Coins intérieurs et extérieurs arrondis.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.



SÉRIE COMPACT



SÉRIE GASTRONORM



SÉRIE PIZZA



SÉRIE SNACK



SÉRIE SALADES



SÉRIE PÂTISSERIE

Fonctionnalité optimale

- Possibilité de sélectionner la réfrigération statique et ventilée.
- Panneau de commande automatique.
- Tiroir de service non réfrigéré au-dessus du groupe.
- Ils intègrent des groupes frigorifiques surdimensionnés pouvant travailler à une température ambiante allant jusqu'à 43 °C.
- Évaporateurs verticaux situés entre les portes pour une répartition homogène du froid.



Angles arrondis facilitant le nettoyage.



Dispositif automatique de fermeture et joints magnétiques.



Crémaillères verticales intérieures à 3 positions incluses.



Tiroir au-dessus du groupe.



Intérieur et extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire pour faciliter le nettoyage.



Évaporateurs verticaux à double flux situés entre les portes et protégés afin d'éviter les coupures et la corrosion.



Kit de tiroirs neutres.



Plan de travail en granit sur les modules sous comptoir de pizza (16 cm de haut).

SÉRIE COMPACT

La série Compact a été spécialement conçue pour les espaces réduits car elle offre des dimensions plus contenues. Modèles disponibles avec application gastronomie, salades et pizza, dotés de deux portes.

SÉRIE SNACK

La série Snack se présente comme la solution la plus adaptée pour conserver des produits laitiers, des boissons et de la charcuterie. Elle dispose d'une profondeur réduite de 600 mm idéale pour les petits espaces.

SÉRIE GASTRONORME

La série Gastronorm a été spécialement conçue pour conserver des produits facilement périssables, en particulier la viande, le poisson et autres aliments frais. Elle dispose d'un bon rendement frigorifique, idéal pour la cuisine professionnelle.

SÉRIE SALADE

La série salade représente la solution idéale pour préparer des salades et conserver leurs ingrédients. Elle dispose d'un module incorporé dans la surface de travail avec des bacs gastronorm, ce qui facilite les opérations de préparation des salades.

SÉRIE PIZZA

La série pizza avec sa surface de travail en granit a été spécialement conçue pour préparer des pizzas et conserver des aliments. Elle dispose de tiroirs neutres idéaux pour laisser reposer la pâte et dont les dimensions internes sont conçues pour placer des plateaux euronorms. Soulignons les survitrines pizza dotées d'un système de réfrigération sur la partie inférieure et les côtés, permettant de conserver les aliments dans les meilleures conditions.

SÉRIE PÂTISSERIE

La série pâtisserie a été spécialement conçue pour la conservation de pâtes de pâtisserie, avec des dimensions internes adaptées aux plateaux euronorms de 600 x 400 mm.