

Cold

Custom Counter



Vos produits traiteur ont l'air DÉLICIEUX dans nos modèles Full Serve et Self Serve Cold. Ce modèle a été pensé pour la présentation des produits emballés, ou non, résistants à la déshydratation comme le fromage, les produits carnés et les plats préparés.

En vedette

L'éclairage LED blanc chaud ou exaltant la viande, en option, confère à vos produits une apparence brillante et fraîche ! Vos produits réfrigérés bénéficient de températures optimales grâce à la technologie de réfrigération supérieure. Le modèle Cold offre la hauteur d'empilage la plus élevée de notre gamme.

Custom Counter Configurator

La conception d'un comptoir personnalisé est facilitée comme jamais auparavant grâce à notre Custom Counter Configurator. L'équipe Fri-Jado est prête à vous aider pour configurer votre comptoir de rêve grâce à cet outil. Le configurateur crée un comptoir respectant exactement vos attentes et visualise son apparence potentielle sous forme d'image 3D.



Fonctionnalités clés - Custom Counter Cold

- Vitre à battant courbe ou Unisquare (carrée)
- Système de réfrigération OmniCold : les produits sont enveloppés de toutes parts d'un flux d'air froid, gage de températures optimales pour les produits, sous toutes les conditions, tout en économisant l'énergie
- Éclairage LED (blanc froid / blanc neutre / blanc chaud / blanc extra chaud / exaltation de viande)
- Intérieur optionnel en acier inox noirci
- Éclairage avant optionnel
- Intérieur à plaques de cuisson GN ou présentoir à plat ou en cascade
- Grand plan de travail personnalisable (280 mm) avec rail d'accessoires optionnel pour monter les planches de découpe, plateformes de balances, crochets à sachets, etc.
- Différentes options de pare-chocs
- Matériaux et habillage personnalisables
- Réfrigération intégrée ou dise
- Couvertures de nuit optionnelles
- Multiplexable avec autres modèles Custom Counter



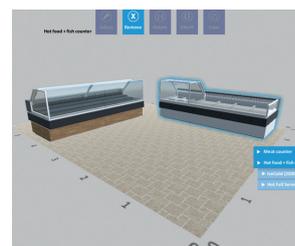
La vitre à battant s'ouvre dans son propre espace



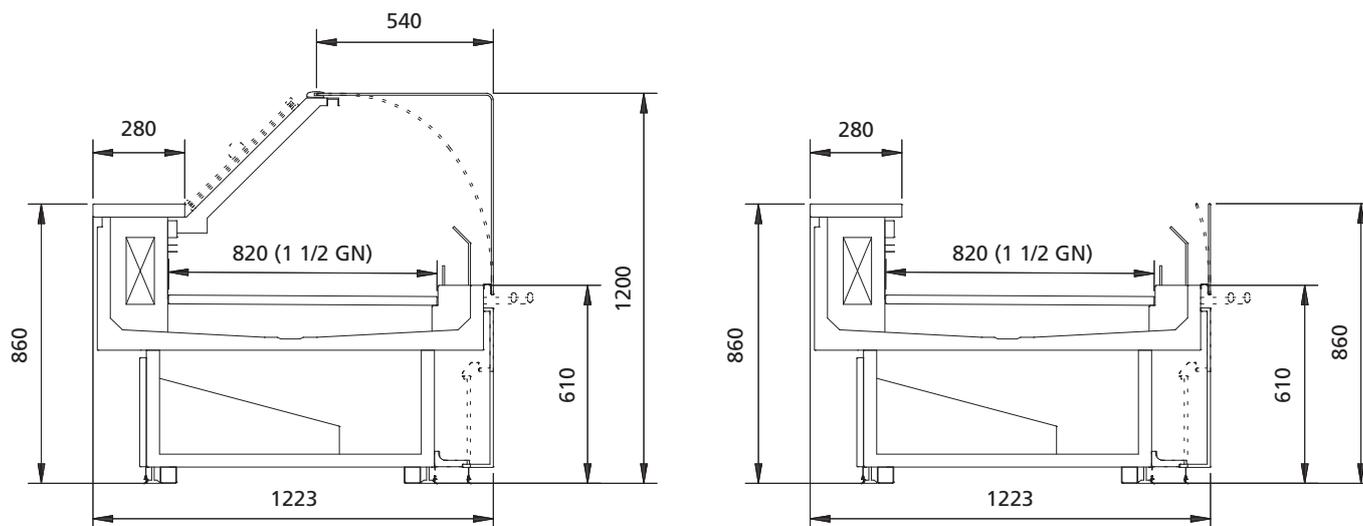
Éclairage LED



Matériaux et habillage personnalisables



Custom Counter Configurator



Spécifications techniques

Modèle	Cold full serve, self serve
Options de longueur (mm)	750, 1000, 1250, 1500, 1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750*
Température de produits	jusqu'à 3M0 (-1 < T < 4 °C) selon EN ISO 23953**
Profondeur de zone de présentation	820 mm ou 1 1/2 GN
Charge de réfrigération	50-150 W/m***
Capacité de réfrigération	< 400 W/m
Température d'évaporation	Jusqu'à - 4°C
Hauteur d'empilage - intérieur standard	Jusqu'à 200 mm à 0M0
Hauteur d'empilage - intérieur abaissé	Jusqu'à 250 mm à 0M0
Tension nominale	1N~230V 50/60Hz
Vitre	Vitre à battant courbe ou Unisquare (carrée)
Éclairage	LED blanc froid / blanc neutre / blanc chaud / blanc extra chaud / exaltation de viande
Technologie	OmniCold : flux d'air forcé, serpentin évaporateur arrière, présentoir réfrigéré
Options de réfrigérant (autres réfrigérants à la demande)	Distant R744 (CO ₂), R513A, R448A, R449A, R452A, R407F, R404A****, R507A****, Glycol Intégré R134a, R1234yf
Classe énergétique Indice d'efficacité énergétique de l'UE	
Configuration intérieure	Présentoir à plat ou en cascade, plaques de cuisson GN
Matériau intérieur	Acier inox AISI 304 (noircissement en option)
Extérieur	Matériaux et habillage personnalisables. Différentes options de pare-chocs.

* La longueur minimum ou maximum peut être limitée par les options sélectionnées de réfrigération.

** Selon la température en magasin, la configuration intérieure, la hauteur d'empilage et la température d'évaporation.

*** REC pour conditions 0M0, 24 heures en moyenne. Le REC utile dépend des conditions du magasin, de la charge de produits et de la configuration d'armoire.

**** N'est plus autorisé dans l'UE

Spécifications et données techniques sont sujettes à modifications sans préavis. Veuillez visiter www.frijado.com pour découvrir les informations et spécifications les plus récentes. La classe énergétique déclarée ici est basée sur des configurations de produit standard, les unités individuelles ou personnalisées peuvent différer. Pour plus d'informations, veuillez vous référer à l'étiquette énergétique fournie avec chaque armoire ou contacter un bureau de vente Fri-Jado.