

POISSONNERIE



FRUITS ET LÉGUMES



DROP-IN - CONCEPT



COLDAR



DESRIPTIF

- Cuve et soubassement en acier INOX AISI 304
- Structure et bandeau de façade INOX poli miroir
- Cuve étanche avec angles sanitaires
- Pente pour évacuation d'eau
- Bonde d'évacuation pour lavage à grande eau
- Tablette de travail INOX de différentes largeurs
- Aménagement arrière ouvert côté service pouvant intégrer rangement, porte-couteaux, dérouleur, planche à découper
- Vitrage droit ou bombé relevable à vérins
- Coulissant arrière et réserve INOX réfrigérée sur demande (portillon fermé par simple ou double ouverture) avec possibilité de tiroirs
- Eclairage :
 - ✓ double rangée de néons ou barres LED (montés sous déflecteurs INOX)
 - ✓ possibilité d'éclairage façade
- Dimensions : toutes dimensions sont possibles pour les vitrines ainsi que pour les angles (intérieur et extérieur)
- Possibilité d'intégration d'étagères intermédiaires/billots/poteaux existants

TECHNIQUE

- Froid :
 - ✓ statique simple
 - ✓ statique micro-activé (Brevet COLD BREEZE SYSTEM®)
 - ✓ ventilé avec régulation électronique de vitesse d'air (monté sur carénage et charnières pour nettoyage)
 - ✓ ventilé ++ (modification de l'évaporateur pour garantir un maintien de l'humidité tout en gardant la ventilation)
 - ✓ double froid avec complément de serpentins en cuivre répartis sur la cuve (1/3 - 1/2 ou total) selon l'exigence de la température demandé
- Régulation électronique du meuble
 - ✓ tableau électrique de commande des éclairages, du cordon chauffant, de la régulation électronique, du variateur de vitesse
 - ✓ boîte de raccordement avec les circuits de commande séparés
 - ✓ boîtier indépendant pour réglage fin de l'activation en version statique micro-activée
- Groupe extérieur (non fourni) détendeur au choix
- Alimentation 230V/50Hz

NUANCIER COULEURS STANDARD



TUCANA 02-P



DESCRIPTIF

- Vitrine canalisable
- Cuve intérieur INOX
- Exposition 825mm INOX
- Tablette de travail 220mm INOX
- Réserve réfrigérée INOX
- Vitrage droit relevable à vérins
- **Eclairage LED blanc**
- Joes incluses
- Vitrages montés d'usine
- Pare-choc en option
- **Emballage caisse bois**

TECHNIQUE

- Froid ventilé
- Groupe logé R290
- Groupe extérieur (non fourni) détendeur au choix ou CO₂
- Température 0°/+4° - Classe 3M1
- Régulation électronique
- **Evaporateur traité spécial poisson**
- Evaporation automatique des condensats (GL)
- Ventilateur électronique bi-vitesse
- Alimentation 230V/50Hz

Tucana 02-P	Longueur avec joes	Longueur sans joes	Puissance absorbée en W	Puissance Frigo en WATT à - 10°	PRIX € HT G.L. avec joes	PRIX € HT G.E. avec joes
937-P	1037	937	524	400		
1250-P	1350	1250	544	450		
1875-P	1975	1875	797	570		
2500-P	2600	2500	1042	810		
3750-P	3850	3750	1573	1250		

Caisse	PRIX € HT
Caisse PMR 700	
Caisse PMR 1000	

NUANCIER COULEURS STANDARD

Blanc	1021	3000	5010	6029	7004	7015	9005

Vitrine de présentation de poissons et crustacés avec sans glace

SAÏGON P

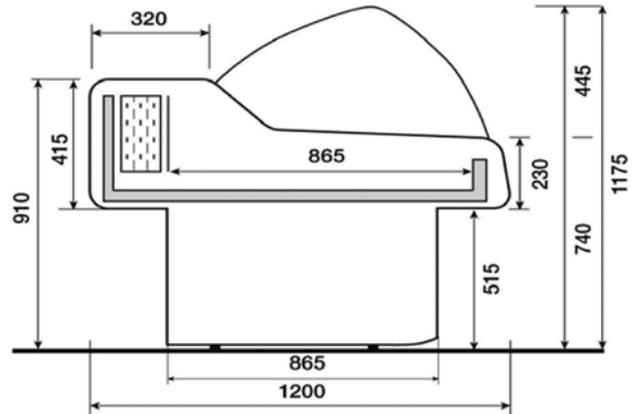


DESRIPTIF

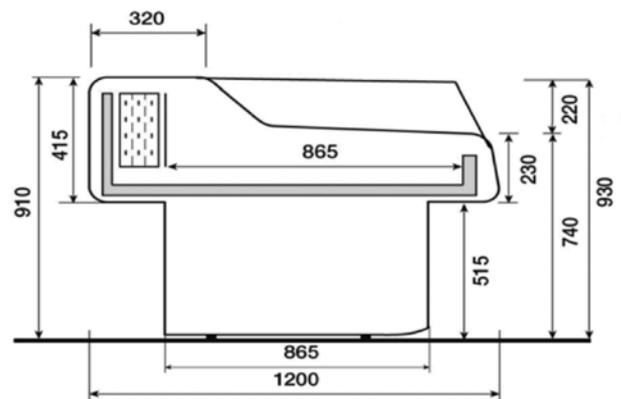
- Vitrine réfrigéré poisson sur pieds
- Cuve INOX avec fond INOX 316 mm
- Existe en version vitrage rabattable hauteur 1175 mm, version self hauteur 930 mm
- 2 pieds :
 - A - local évacuation
 - B - local technique compresseur
- Tablette de travail granit de 320 mm (option INOX)
- Pare-chocs de couleur gris, noir blanc ou bleu
- Joes teinte grise incluses

TECHNIQUE

- Froid statique
- Ambiance 25°/60% HR
- Groupe logé R290
- Groupe extérieur (non fourni) détendeur au choix
- Température -2/+2°C
- Régulation électronique
- Evaporateur Cataphorese
- Evaporation des condensats (GL)
- Alimentation : 230V/50Hz



► VITRINE AVEC VITRAGE RABATABLE



► VITRINE AVEC VITRAGE SELF

SAÏGON PVB Vitrage bombé	Longueur	Puissance Frigo en WATT à - 10°	PRIX € HT G.L. avec joues	PRIX € HT G.E. avec joues
SAÏ PVB 1500	1500	1054		
SAÏ PVB 2000	2000	1153		
SAÏ PVB 2500	2500	1413		

Options SAÏGON	1500 PRIX € HT	2000 PRIX € HT	2500 PRIX € HT
Fermeture plexi arrière			
Version SELF			
Séparation vitrée mobile unitaire			

► EXISTE EN 3000 ET 3500 DE LARGE, NOUS CONSULTER

Savor-Fish

ARMOIRE ÉCOLOGIQUE POISSON

Stockage - Salage - Séchage



DESRIPTIF ARMOIRE SAVOR-FISH 1 PORTE

- Stockage INOX ASI.304
Salage et séchage monocoque intérieur et extérieur en acier INOX 316mm
- Isolation 75 mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Angles intérieurs arrondis
- Porte pleine avec poignée verticale pour stockage
Porte vitrée pour salage et séchage
- Equipement par porte avec glissières en L:
Stockage 6 bacs 600x400x130(H)
Salage et Séchage 6 grilles INOX
- Pieds INOX réglables

TECHNIQUE

- Groupe logé
- Froid statique :
Stockage ventilé Fluite R134a
Salage séchage Statique Fluite R134a
- Système de dégivrage électrique
- Température:
Stockage -2°/+2°C
Salage séchage -5°/+5°C
- Ambiance +25°/60% H.R
- Régulateur
Stockage électronique
Salage séchage PEGO contrôle ventilation et humidité température
- Évaporation automatique (évaporateurs traités cataphorèse)
- Alimentation 230V/50Hz

SAVOR-FISH	Dimensions	Nombre de portes	Volume	Poids	PRIX € HT Porte vitrée
SF-ST 1P. Pleine	730x850x2095	1	700 L	202 kg	
SF-SA1P. Vitrée	730x850x2095	1	700 L	202 kg	
SF-SEC1P. Vitrée	730x850x2095	1	700 L	202 kg	

Options SAVOR-FISH

PRIX € HT

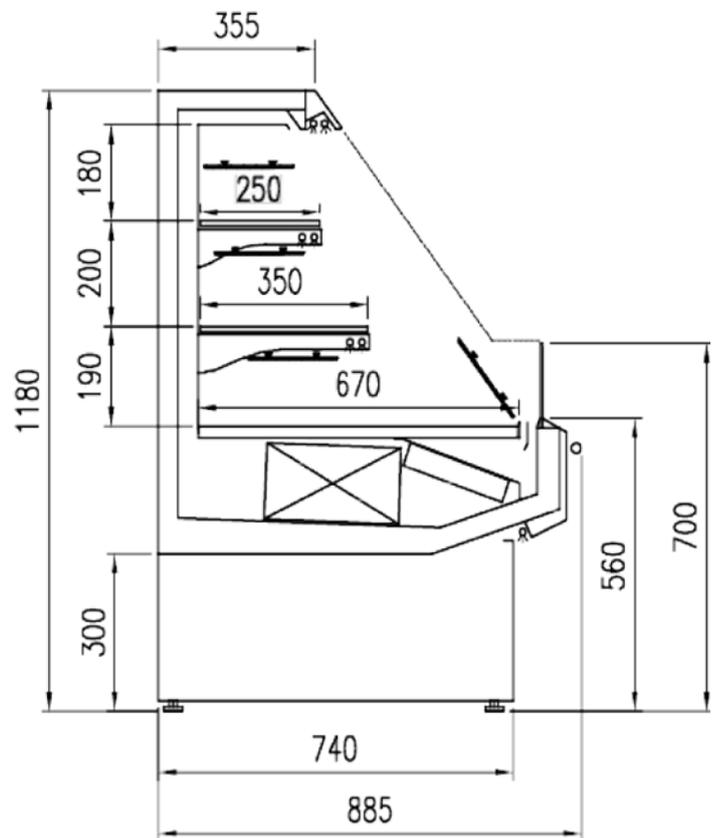
Kit roulettes avec freins

Grille (600x400) + Une paire de glissières INOX en L

Bac polyéthylène blanc
hauteur 130

Eclairage LED par portes

VITRINE MURALE SUSHIS



Images, textes et tarifs non contractuels

VITRINE SUSHIS



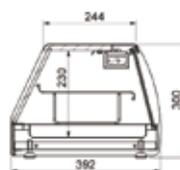
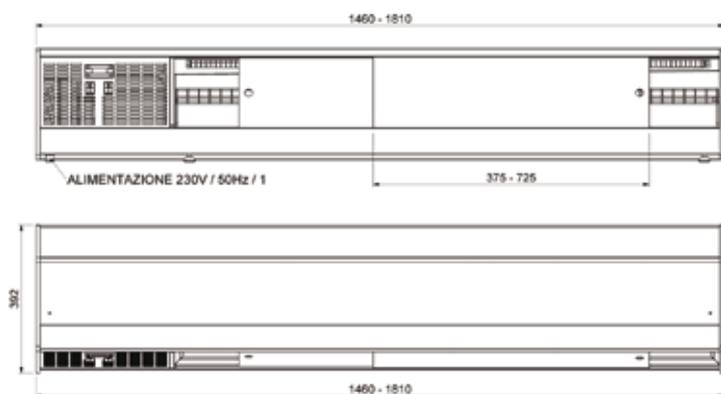
► CONSERVATION OPTIMALE PRODUIT

DESCRIPTIF

- Vitrine de présentation sushis
- Cuve intérieure en acier INOX AISI 304 certifié
- Isolation en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Angles intérieurs arrondis
- Coulissants arrières en plexiglass
- Eclairage LED
- Existe en 6 ou 8 bacs $\frac{1}{3}$ (inclus - prof: 100 mm)
- Étagère intérieure INOX incluse
- Existe en NOIR (+5%)

TECHNIQUE

- Groupe logé
- Réfrigération : Froid statique avec évaporateurs traités
- Température : $-1^{\circ}/+5^{\circ}\text{C}$ - Classe 3M1
- Système de dégivrage par arrêt du compresseur
- Contrôle digital de la température
- Alimentation 230V/50Hz
- Ambiance $+30^{\circ}/55\%$ H.R classe 4
- Fluide R 134a
- Alimentation 230V/50Hz



VITRINE SUSHIS	Dimensions	PRIX € HT
6 bacs	1460x392x300	
8 bacs	1810x392x300	
Option couleur NOIR +5%		

ARIES 06



DESRIPTIF

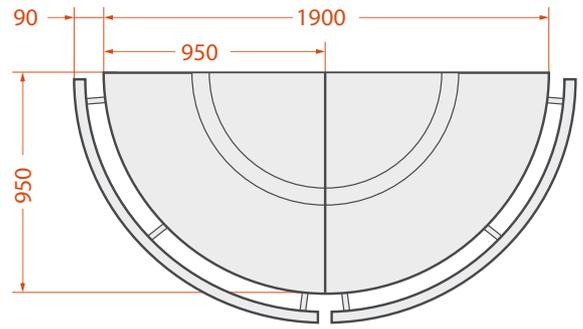
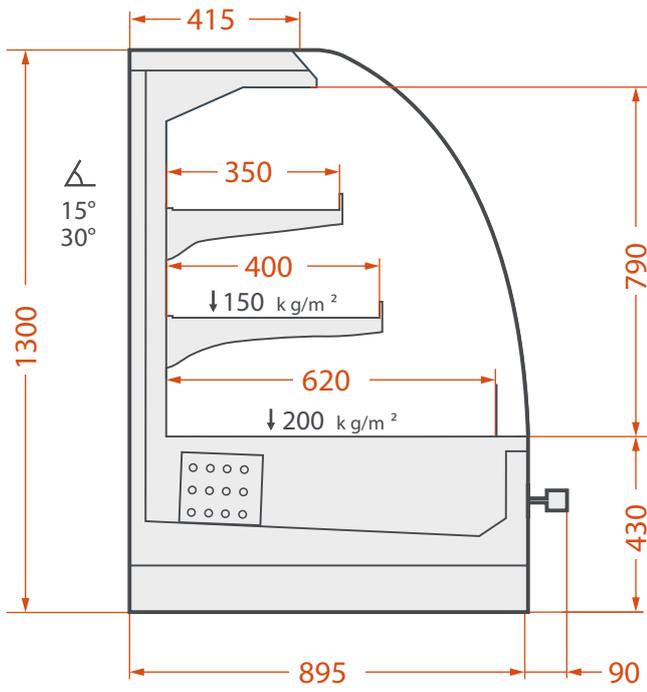
- Cuve et soubassement en acier INOX AISI 304
- Structure et bandeau de façade INOX poli miroir
- Cuve étanche avec angles sanitaires
- Pente pour évacuation d'eau
- Bonde d'évacuation pour lavage à grande eau
- Tablette de travail INOX de différentes largeurs
- Aménagement arrière ouvert côté service pouvant intégrer rangement, porte-couteaux, dérouleur, planche à découper
- Vitrage droit ou bombé relevable à vérins
- Coulissant arrière et réserve INOX réfrigérée sur demande (portillon fermé par simple ou double ouverture) avec possibilité de tiroirs
- Eclairage :
 - ✓ double rangée de néons ou barres LED (montés sous déflecteurs INOX)
 - ✓ possibilité d'éclairage façade
- Dimensions : toutes dimensions sont possibles pour les vitrines ainsi que pour les angles (intérieur et extérieur)
- Possibilité d'intégration d'étagères intermédiaires/billots/poteaux existants

TECHNIQUE

- Froid :
 - ✓ statique simple
 - ✓ statique micro-activé (Brevet COLD BREEZE SYSTEM®)
 - ✓ ventilé avec régulation électronique de vitesse d'air (monté sur carénage et charnières pour nettoyage)
 - ✓ ventilé ++ (modification de l'évaporateur pour garantir un maintien de l'humidité tout en gardant la ventilation)
 - ✓ double froid avec complément de serpentins en cuivre répartis sur la cuve (1/3 - 1/2 ou total) selon l'exigence de la température demandé
- Régulation électronique du meuble
 - ✓ tableau électrique de commande des éclairages, du cordon chauffant, de la régulation électronique, du variateur de vitesse
 - ✓ boîte de raccordement avec les circuits de commande séparés
 - ✓ boîtier indépendant pour réglage fin de l'activation en version statique micro-activée
- Groupe extérieur (non fourni) détendeur au choix
- Alimentation 230V/50Hz

NUANCIER COULEURS STANDARD



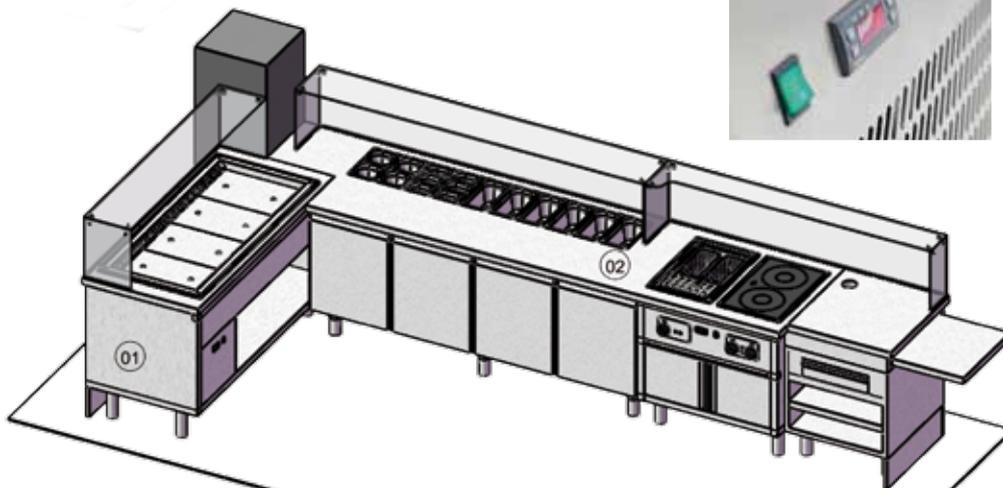


FAST-FOOD



► MODULAIRE

► NOUS CONSULTER



Images, textes et tarifs non contractuels

STREET-FOOD



► **NOUS CONSULTER**



► **VERSION SUR-MESURE**

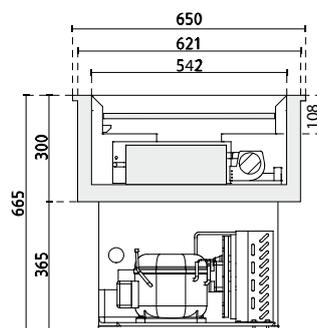


Images, textes et tarifs non contractuels

■ Agencement

Idéal pour buffet d'entrée et petit déjeuner

DROP-IN

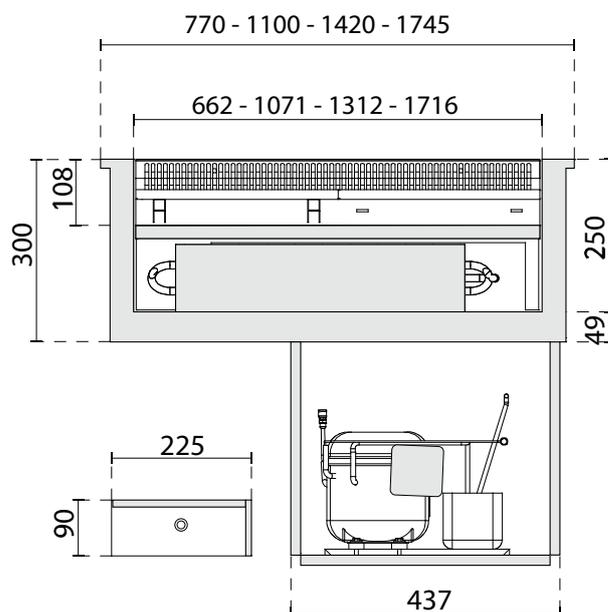


DESCRIPTIF

- Monocoque INOX intérieur extérieur ASI 304
- Isolation 50mm
- 1 étagère réglable,
2 positions entre 50 et 100 mm (intérieur de la cuve)
- Emballage caisse bois

TECHNIQUE

- Froid ventilé
- Puissance frigorifique renforcée
- Température +4°/+10°
- Groupe logé ou extérieur (non fourni)
- Fluide R134a
- Régulateur électronique
- Évaporation automatique des condensats pour groupe logé
- Évaporateur traité anti-corrosion
- Alimentation 230V/50Hz



► IDÉAL POUR LES BUFFETS D'ENTRÉES ET LE PETIT-DÉJEUNER

DROP-IN G.L.	Dimensions	Puissance Frigo en WATT à -10°	PRIX € HT
DR GL 770	770x650x770	750	
DR GL 1100	1100x650x770	1000	
DR GL 1500	1420x650x770	1150	
DR GL 1800	1745x650x770	1500	

DROP-IN G.E.	Dimensions	Puissance Frigo en WATT à -10°	PRIX € HT
DR GE 770	770x650x300	750	
DR GE 1100	1100x650x300	1000	
DR GE 1500	1420x650x300	1150	
DR GE 1800	1745x650x300	1500	