

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10.
- Cloison en panneau hydrofuge stratifié, 33 décors standards.
- Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante avec cadre en inox poli miroir et dessus en verre coloré gris perle RAL 7035.
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur, 28 décors standards, à 800 mm du sol.
- Accès PMR.
- Cuve réfrigérée au format GN 1/1 (530 x 325 mm) en inox, finition en peinture époxy.
- Dessus vitro ou vitro décaissé au format GN 1/1 (530 x 325 mm) en verre trempé de 8 mm noir ou blanc.
- Commande centralisée tactile.



+ design

- Cloison, étagère, dessus, cuve, zone de stockage, entièrement personnalisable
- Dessus en pierre reconstituée de 20 mm en standard
- Large surface de décor (cloisons de 1,8 m)

+ appétissant, c'est de chiffre d'affaires

- Éclairage LED en standard (IRC minimum de 85, 1 000 lumens au mètre)

+ performant

- Principe de ventilation naturelle pour éviter le dessèchement des aliments

+ accueillant

- Principe de « dépose plateaux » pour rapprocher les clients des préparations.
- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 800 mm pour garantir l'accès au PMR

+ économique

- Pas de ventilateur pour faire circuler l'air froid
- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)

+ de choix

- 10 coloris unis, 18 tons de bois et 5 effets de matière en standard
- 28 décors en pierre reconstituée
- Décors sur mesure

+ écologique

- Groupe frigorifique au R-452A

Conforme aux directives
AFNOR / AC D40-004

**CONSULTEZ-NOUS
POUR ÉTUDIER VOTRE
PROJET**



FOOD LINE

LE CONCEPT LE PLUS ÉLÉGANT
POUR CRÉER DE L'APPÉTIT

