

# Hot

## Custom Counter

Imaginez des produits chauds préparés qui peuvent même être consommés en boutique. Le modèle Hot assure le maintien de vos produits à une température à cœur  $>65^{\circ}\text{C}$  pendant plus de 5 heures. La technologie de débit d'air chaud et l'humidification optionnelle évitent la déshydratation.

### Hot et Cold

Présentez vos produits chauds et froids côte à côte en intégrant notre modèle Hot full Serve avec tout modèle Cold présentant le même design. Unique séparation entre le chaud et le froid : un panneau vitré isolé minimisant tout transfert thermique.

### 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 Hot

- Vitre à battant courbe ou Unisquare (carrée)
- Lampe thermique
- Technologie de débit d'air chaud
- Humidification optionnelle
- Intérieur optionnel en acier inox noirci
- Intérieur à plaques de cuisson GN plates /inclinées ou présentoir incliné /plat
- 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
- Multiplexable avec autres modèles Custom Counter



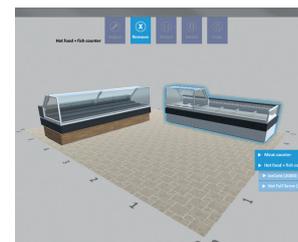
Hot et Cold au cœur d'un design intégré



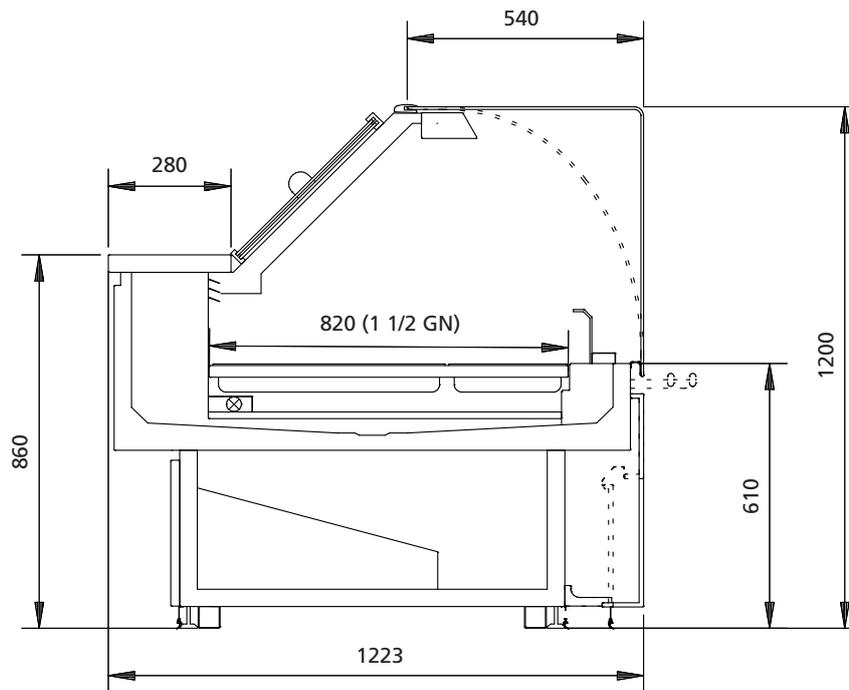
La vitre à battant s'ouvre dans son propre espace



Matériaux et habillage personnalisables



Custom Counter Configurator



### Spécifications techniques

Modèle	Hot full Serve
Options de longueur (mm)	750, 1000, 1250, 1500, 1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750
Température de produits	$65 < T < 70$ °C
Profondeur de zone de présentation	820 mm ou 1 ½ GN
Tension nominale	3N~ 400/230V 50/60Hz
Vitre	Vitre à battant courbe ou Unisquare (carrée)
Éclairage	Lampe à quartz-halogène
Technologie	Convection d'air forcée, lampe à chaleur rayonnante
Système d'humidification	Humidifié chaud (option)
Configuration intérieure	Présentoir à plat ou incliné, plaques de cuisson GN
Matériau intérieur	Acier inox AISI 304 (noircissement en option)
Extérieur	Matériaux et habillage personnalisables. Différentes options de pare-chocs.
Plan de travail	Grand plan de travail personnalisable (280 mm) avec rail d'accessoires optionnel pour monter les planches à découper, plateformes de balances, crochets à sachets, etc.

Spécifications et données techniques sont sujettes à modifications sans préavis.

Veuillez visiter [www.frijado.com](http://www.frijado.com) pour découvrir les informations et spécifications les plus récentes.