

Vitrine appétissante

Hot Deli 4 square



Le merchandiser Hot Deli square est disponible en 3, 4 et 5 tailles de plaques de cuisson GN. Il peut-être encastré dans des comptoirs en place ou installé sur un support au sol coordonné. Le Hot Deli peut également être associé au Cold Deli afin d'exposer vos produits alimentaires chauds et froids au sein d'un même design coordonné.

Les Hot Deli Essential et Self-Serve font œuvre de simplicité. Ces armoires réunissent toutes les caractéristiques essentielles sans aucun compromis sur la qualité et la finition. Ces comptoirs assurent des conditions de conservation parfaites afin de maintenir vos produits bien frais.

Le Hot Deli Premium bénéficie de toutes les fonctionnalités. Il propose un chauffage rayonnant supérieur indépendant afin de contrôler l'humidité sur chaque section GN. Afin d'assurer les conditions de conservation idéales, l'humidification propose quatre niveaux de réglages différents. Grâce au léger flux d'air, vous conservez et vous exposez la gamme de produits alimentaires la plus ample, répondant à toute une palette d'exigences de conservation.

Hot Deli 4 square - Fonctionnalités

Principales fonctionnalités

- Vitre carrée
- Modèles Essential, Premium et self serve
- Combinaisons possibles illimitées
- Conservation longue durée garantie

Caractéristiques normales

- Température des produits maintenue à 65°C
- Éclairage halogène optimisé par miroir pour une promotion attrayante
- Chaud et froid, service intégral et self-service peuvent être associés dans un design unique
- Conception ergonomique maximisant la convivialité pour l'opérateur
- Portes à miroir coulissantes du côté opérateur
- Intérieur et extérieur en acier inox
- Premium : fonctionnement humidifié de 4 phases avec alarme intégrée en cas de manque d'eau
- Premium : chauffage rayonnant supérieur à contrôle indépendant par section
- Premium et Essential : 4x1/1 plaque GN plus 4x1/3 plaque GN par section
- Premium et Essential : levage et fermeture faciles sur ressorts à gaz de la vitre frontale
- Essential et Self-serve : commande simple à trois boutons
- Self-serve : plaque plate : 1297 mm x 608 mm

Accessoires

- Planche de découpe
- Indicateur de température du côté client
- Plaque de présentation à deux niveaux
- Supports coordonnés

Option

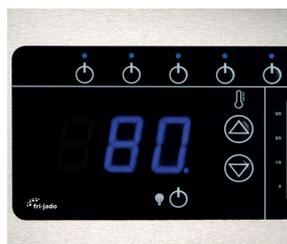
- Modèle Essential, Premium ou Self-serve
- Système de remplissage d'eau automatique (modèles Premium uniquement)



Hot Deli 4 square Full-Serve



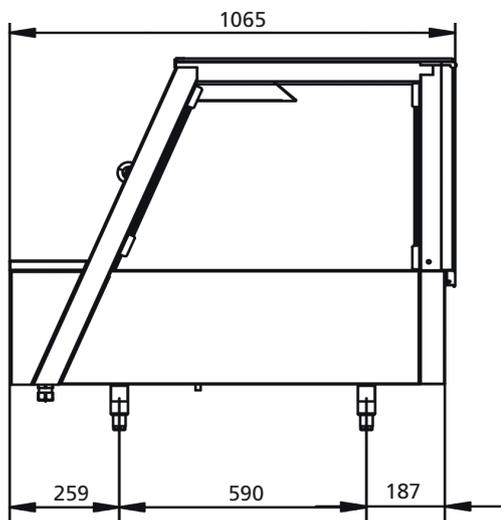
Hot Deli square



Panneau de commande Premium

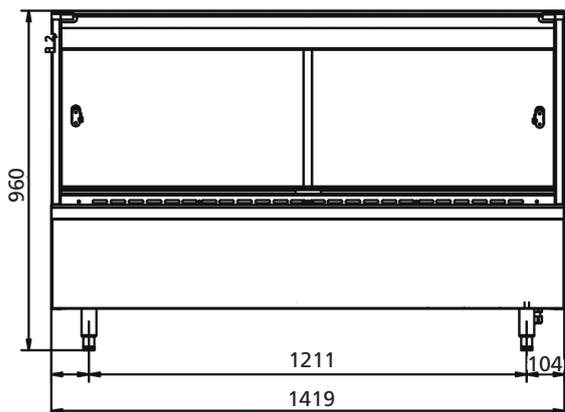


Deux niveaux



	HD Essential	HD Premium	HD Self-Serve
Utilisation service intégral	■	■	
Utilisation self-service			■
Portes arrière à miroir coulissantes	■	■	■
Panneau de commande à trois boutons	■		■
Panneau de commande numérique		■	
4 niveaux d'humidité		■	
Alarme intégrée de niveau d'eau bas		■	
Chaleur rayonnante	■	■	■
Chaleur rayonnante à commande indépendante par section GN		■	
Vitre frontale à ressorts à gaz de levage	■	■	
Châssis de plaques de série	■	■	option
Plaque plate de série	option	option	■
Planche de découpe	option	option	option
Système de remplissage d'eau automatique		option	
Plaque de présentation à deux niveaux	option	option	option
Indicateur de température	option	option	option

	HD 4 Essential	HD 4 Premium	HD 4 Self-Serve
Largeur	1419 mm	1419 mm	1419 mm
Profondeur	1065 mm	1065 mm	1065 mm
Hauteur	960 mm	960 mm	960 mm
Hauteur sur support	1420 mm	1420 mm	1420 mm
Hauteur sur support bas	1300 mm	1300 mm	1300 mm
Poids net	188 kg	210 kg	188 kg
Poids brut	221 kg	247 kg	221 kg
Tension	3N~400/230 V	3N~400/230 V	3N~400/230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Alimentation	4 kW	4,9 kW	4 kW



Hot Deli HD4 square

- 1 Câble d'alimentation de 2,5 m
- 2 Colonne de tuyau (remplissage d'eau automatique uniquement)

Spécifications et données techniques sont sujettes à modifications sans préavis.

Il s'agit d'illustrations simplifiées. Pour des informations techniques plus détaillées, veuillez consulter le manuel d'installation sur le site www.frijado.com.