

Cold

Custom Counter

Ihre Feinkostprodukte sehen in unserem Modell Full Serve oder Self Serve Cold besonders FEIN aus. Beide Modelle wurden speziell für die Präsentation verpackter und unverpackter, nicht dehydrierender Produkte wie z.B. Käse, Fleischprodukte und Fleisch entwickelt.

Im Rampenlicht

Die warmweiße oder alternativ für Fleisch optimierte LED-Beleuchtung rückt Ihre Produkte immer ins richtige Licht: für frisches Aussehen! Perfekte Aufbewahrungsbedingungen für gekühlte Produkte dank herausragender Kühltechnologie. Das Modell Cold bietet die größte Stapelhöhe unseres Sortiments.

Custom-Counter-Konfigurator

Mit dem Custom-Counter-Konfigurator ist es jetzt leichter als je zuvor, eine maßgeschneiderte Theke zu entwerfen. Das Team von Fri-Jado ist bereit, Ihnen bei der Konfiguration Ihrer perfekten Theke mit diesem Tool zu helfen. Der Konfigurator erstellt eine Theke, die genau Ihren Bedürfnissen entspricht und darstellt, wie das Ergebnis in 3D aussieht.



Top-Merkmale Custom Counter Cold

- Gewölbte oder Unisquare (gerade) Klappverglasung
- Kühlsystem OmniCold: alle Produkte werden konstant mit kalter Luft umspült und halten sicher und energiesparend ihre optimale Temperatur
- LED-Beleuchtung (kaltweiß / neutralweiß / warmweiß / extra-warmweiß / fleischoptimiert)
- Optional geschwätzter Innenbereich aus Edelstahl
- Optional mit Frontbeleuchtung
- Flacher oder abgestufter Boden oder GN-Wannenausstattung
- Große anpassbare Arbeitsfläche (280 mm) mit optionaler Zubehörschiene zum Montieren von Schneidbrettern, gestaffelte Plattformen, Taschenhaken usw.
- Verschiedene Anschlagsoptionen
- Anpassbare Verkleidung und Materialien
- Integrierte oder abgesetzte Kühlfunktion
- Nachtdeckungen optional erhältlich
- Kombinierbar mit anderen Custom-Counter-Modellen



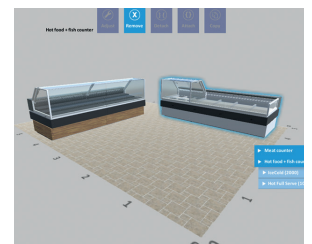
Klappverglasung ohne Ausschwenkbereich



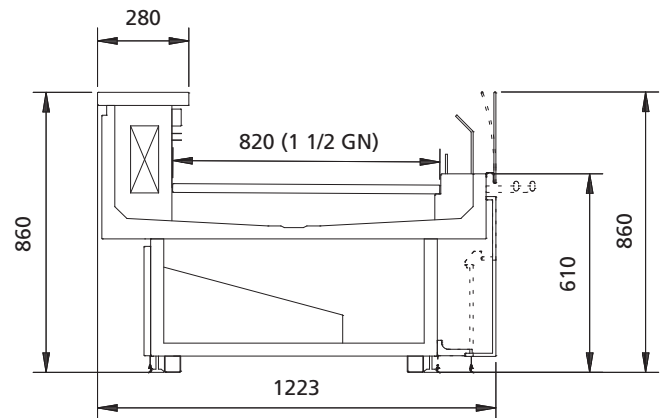
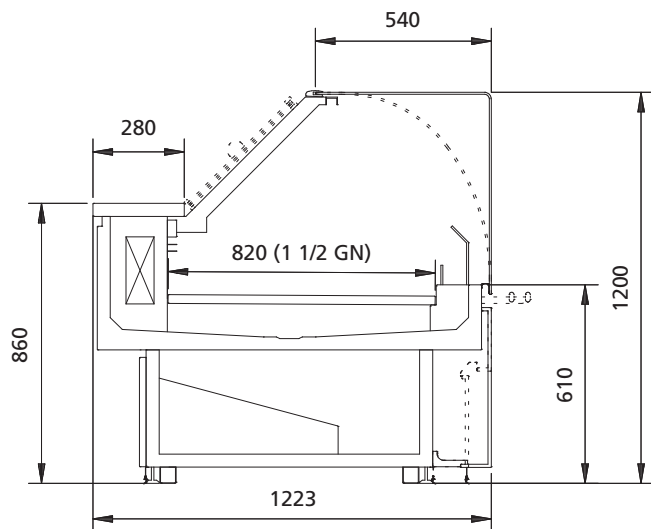
LED-Beleuchtung



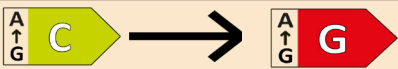
Anpassbare Verkleidung und Materialien



Custom-Counter-Konfigurator



Technische Daten

Modell	Cold full serve, self serve
Längenoptionen (mm)	750, 1000, 1250, 1500, 1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750*
Produkttemperatur	bis zu 3M0 (-1 < T < 4 °C), gemäß EN ISO 23953**
Tiefe Präsentationsbereich	820 mm oder 1 1/2 GN
Kühlbelastung	50-150 W/m***
Kühlkapazität	< 400 W/m
Verdampfungstemperatur	Bis - 4°C
Stapelhöhe - Standard-Innenbereich	Up to 200 mm at OM0
Stapelhöhe - abgesenkter Innenbereich	Up to 250 mm at OM0
Nennspannung	1N~230V 50/60Hz
Glas	Gewölbte oder gerade (Unisquare) Klappverglasung
Beleuchtung	LED-Beleuchtung (kaltweiß / neutralweiß / warmweiß / extra-warmweiß / fleischoptimiert)
Technologie	OmniCold: Zwangsluftströmung, hintere Verdampferschlange, gekühlter Boden
Kältemitteloptionen (andere Kältemittel auf Anfrage)	Abgesetzt R744 (CO ₂), R513A, R448A, R449A, R452A, R407F, R404A****, R507A****, Glykol Integriert R134a, R1234yf
Energieklasse EU-Energieeffizienzindex (EEI)	
Innenkonfiguration	Flacher Boden, abgestufter Boden, GN-Wannen
Innenmaterial	Edelstahl AISI 304 (optional geschwärzt)
Außenbereich	Anpassbare Verkleidung und Materialien. Verschiedene Anschlagsoptionen.

* Die minimale und/oder maximale Länge ist abhängig von der gewählten Kühloption.

** Je nach Lagertemperatur, Innenkonfiguration, Stapelhöhe und Verdampfungstemperatur.

*** REC bei OM0-Bedingungen, 24-Stunden-Durchschnitt. Die effektive REC hängt von den Lagerbedingungen, der Produktbelastung und der Schrankkonfiguration ab.

**** In der EU nicht mehr erlaubt

Spezifikationen und technische Daten können ohne Vorankündigung geändert werden. Auf unserer Website www.frijado.com finden Sie unsere aktuellsten Neuigkeiten und Produktspezifikationen. Die hier angegebene Energieklasse basiert auf Standardproduktkonfigurationen. Einzelne oder kundenspezifische Einheiten können abweichen. Weitere Informationen finden Sie auf dem mit jedem Schrank gelieferten Energieetikett oder wenden Sie sich an ein Fri-Jado-Verkaufsbüro