

ColdPrep

Custom Counter

Zo vers als het maar kan: bereid verse levensmiddelen zoals sushi, pizza, salades of sandwiches terwijl uw klanten wachten met het Custom Counter ColdPrep-model.

Bereiding en presentatie op één plek

Creëer een echte foodbeleving door producten ter plekke te bereiden. Stimuleer impulsaankopen nog meer door het presenteren van vooraf bereide producten in het presentatiegebied. Uw ingrediënten en vooraf bereide producten behouden optimale temperaturen dankzij de superieure koelingstechnologie.

Custom Counter Configurator

Het ontwerpen van een op maat gemaakte counter is eenvoudiger dan ooit met onze Custom Counter Configurator. Het Fri-Jado team helpt u bij het configureren van uw perfecte counter met behulp van deze tool. De configurator maakt een counter die exact aan uw behoeften voldoet en visualiseert hoe dit eruit zou kunnen zien in een 3D-afbeelding.



Eigenschappen Custom Counter ColdPrep

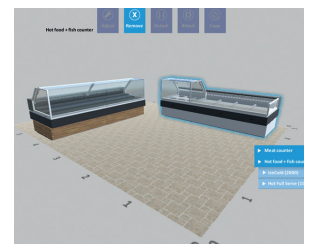
- Gekoelde gastronorm pannen geïntegreerd in het werkblad (1/3, 1/6 of 1/9 GN, tot 150 mm diep)
- OmniCold-koelsysteem: producten worden van alle kanten omringd door een koude luchtstroom, waardoor onder alle omstandigheden een optimale producttemperatuur wordt gegarandeerd en tegelijkertijd energie wordt bespaard
- Laag of hoog glaspaneel vóór ingrediënten
- Optioneel zwart roestvrijstaal interieur
- Optionele verdampers in achterwand in combinatie met sushi of verse vis
- Optioneel verlichting aan voorzijde
- Vlak presentatieplateau of getript presentatieplateau
- Groot aanpasbaar werkblad met optioneel accessoirerail voor het monteren van snijplanken, weegschaalplateaus, tassenhaken enz.
- Verschillende bumperopties
- Aanpasbare beplating en materialen
- Integrale koeling of via centraal systeem
- Te combineren met andere Custom Counter modellen



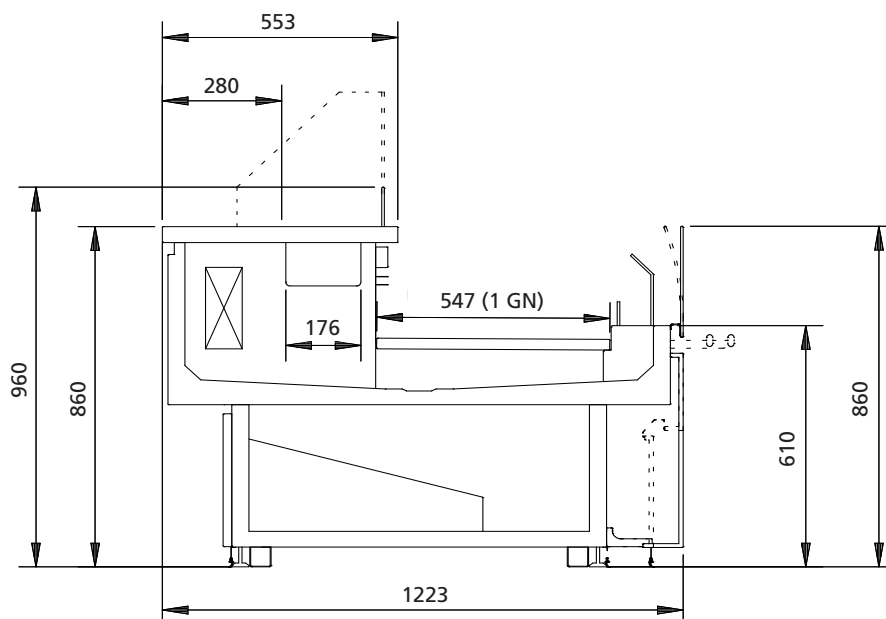
Laag of hoog glaspaneel vóór ingrediënten



Aanpasbare beplating en materialen



Custom Counter Configurator



Technische specificaties

Model	ColdPrep
Lengte opties (mm)	750, 1000, 1250, 1500, 1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750*
Producttemperatuur	Tot 3M0 (-1 < T < 4 °C) volgens EN ISO 23953**
Presentatiediepte	547 mm of 1 GN***
Koelvermogen	< 400 W/m
Verdampingstemperatuur	Tot - 4°C
Nominale voltage	1N~230V 50/60Hz
Stapelhoogte	Tot 200 mm
Ruit	Laag of hoog glaspaneel vóór ingrediënten
Technologie	OmniCold: milde geforceerde luchtstroom, verdampers in achterwand, gekoeld presentatieplateau, gekoelde GN pannen
Opties voor koudemiddel (andere koudemiddelen op verzoek)	Centraal R744 (CO ₂), R513A, R448A, R449A, R452A, R407F, R404A****, R507A****, Glycol Integraal R134a, R1234yf
Interieur	Vlak presentatieplateau, getrapt presentatieplateau
Interieur materiaal	Roestvrij staal AISI 304 (optioneel zwart)
Exterieur	Aanpasbare beplating en materialen. Verschillende bumperopties.
Werkblad	Groot aanpasbaar werkblad met optioneel accessoire rail voor het monteren van snijplanken, weegschaalplateaus, tassenhaken enz.

* Minimale en/of maximale lengte kan worden beperkt door geselecteerde koeling en bevochtigsopties

** Afhankelijk van de winkeltemperatuur, interieurconfiguratie, stapelhoogte en verdampingstemperatuur

*** GN pannen niet meegeleverd

**** Niet langer toegestaan in de EU

Specificaties en technische gegevens kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Check www.frijado.com voor de nieuwste informatie en specificaties.