

Cold

Custom Counter



Uw delicatessen zien er overheerlijk uit in ons full serve of self serve Cold model. Dit model is ontworpen voor de presentatie van verpakte en onverpakte producten die minder gevoelig zijn voor uitdroging, zoals kaas, vleesproducten en maaltijden.

In de spotlight

Warm wit of optioneel vleesverbeterend LED-licht zorgt ervoor dat uw producten er vers uitzien! Uw gekoelde producten behouden optimale producttemperaturen dankzij de superieure koelingstechnologie. Het koude model heeft de hoogste stapelhoogte in ons assortiment.

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 Cold

- Gebogen of Unisquare (rechthoekig) op te heffen ruit
- 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
- LED-verlichting (koel wit / neutraal wit / warm wit / extra warm wit / vers vlees)
- Optioneel zwart roestvrijstaal interieur
- Optioneel verlichting aan voorzijde
- Vlak presentatieplateau, getript presentatieplateau of GN pan interieur
- Groot aanpasbaar werkblad (280 mm) met optioneel accessoirerail voor het monteren van snijplanken, weegschaalplateaus, tassenhaken enz.
- Verschillende bumperopties
- Aanpasbare beplating en materialen
- Integrale koeling of via centraal systeem
- Optionele night covers
- Te combineren met andere Custom Counter modellen



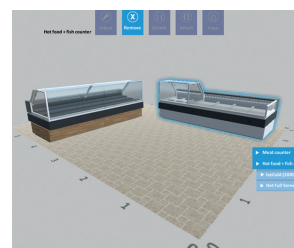
Ruit opent in eigen ruimte



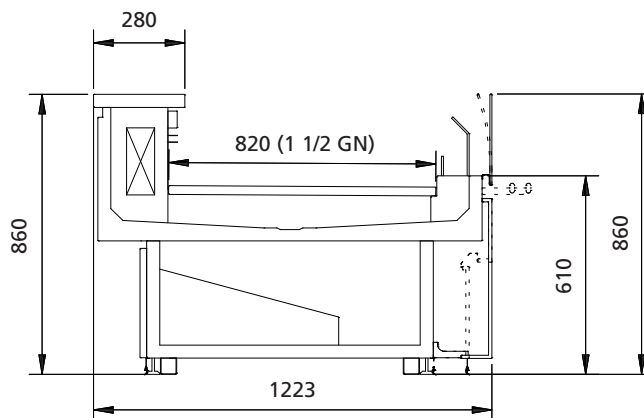
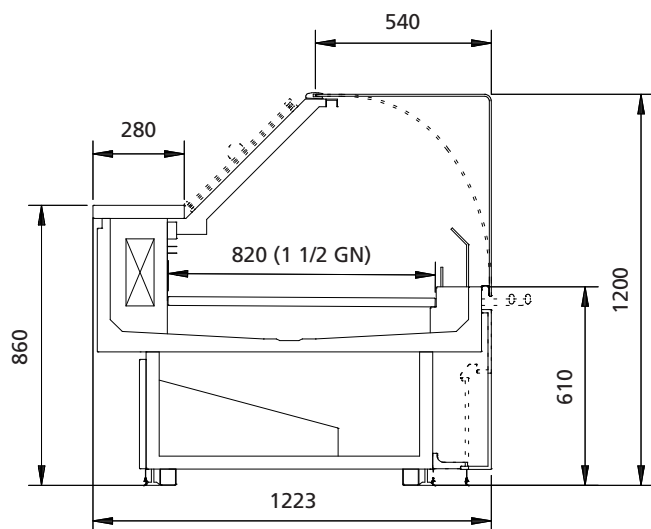
LED-verlichting



Aanpasbare beplating en materialen



Custom Counter Configurator



Technische specificaties

Model	Cold full serve, self serve
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	820 mm of 1 1/2 GN
Koelvermogen	< 400 W/m
Verdampingstemperatuur	Tot - 4°C
Nominale voltage	1N~230V 50/60Hz
Stapelhoogte	Tot 200 mm
Ruit	Gebogen of Unisquare (rechthoekig) op te heffen ruit
Verlichting	LED koel wit / neutraal wit / warm wit / extra warm wit / vers vlees
Technologie	OmniCOLD: geforceerde luchtstroom, verdamper in achterwand, gekoeld presentatieplateau
Opties voor koudemiddel (andere koudemiddelen op verzoek)	Centraal Glycol, R404a, R407f, R744 (CO ₂) Integraal R134a, R1234yf
Interieur	Vlak presentatieplateau, getrapt presentatieplateau, GN pannen
Interieur materiaal	Roestvrij staal AISI 304 (optioneel zwart)
Exterieur	Aanpasbare beplating en materialen. Verschillende bumperopties.
Werkblad	Groot aanpasbaar werkblad (280 mm) met optioneel accessoirerail voor het monteren van snijplanken, weegschaalplateaus, tassenhaken enz.

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

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

Specificaties en technische gegevens kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

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