

ColdPrep

Custom Counter

Aussi frais que possible : préparez des produits alimentaires frais comme les sushis, pizzas, salades ou sandwichs directement devant vos clients avec le Custom Counter modèle ColdPrep.

Préparation et présentation au même endroit

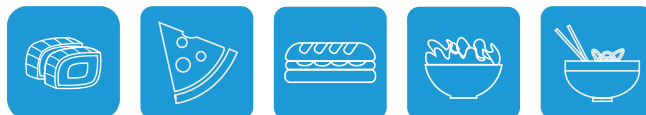
Créez une expérience alimentaire authentique en préparant des produits sur place. Relevez le défi de l'affluence et stimulez toujours plus les achats spontanés en présentant des produits préalablement préparés dans la partie présentation. Vos ingrédients et vos produits préalablement préparés bénéficient de températures optimales grâce à la technologie de réfrigération supérieure.

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.



Panneau vitré haut ou bas devant les ingrédients

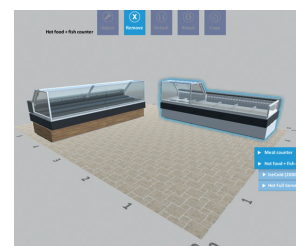


Fonctionnalités clés - Custom Counter ColdPrep

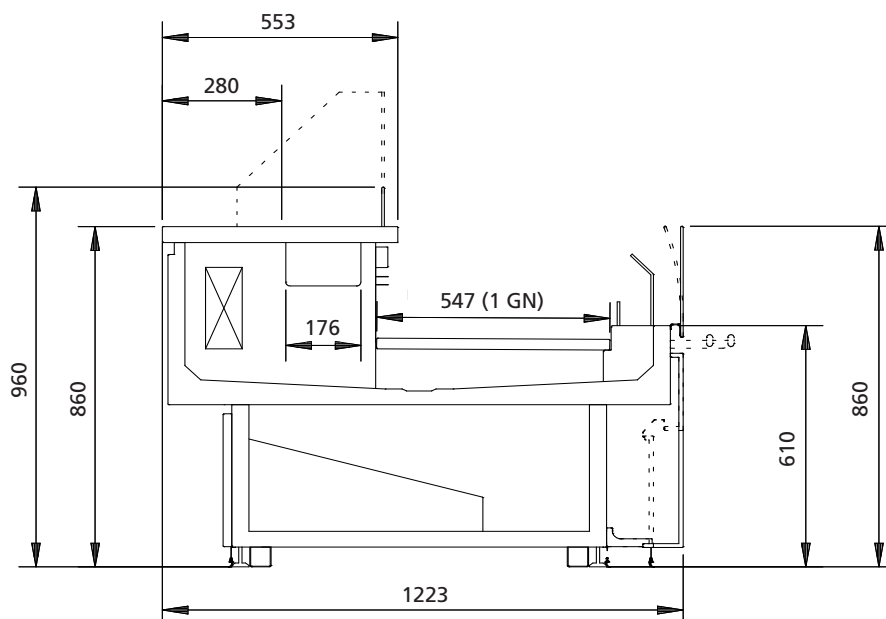
- Plaques GN réfrigérées, intégrées dans le plan de travail (1/3, 1/6 ou 1/9 GN, jusqu'à 150 mm de profondeur)
- Système de réfrigération OmniCold : les produits sont enveloppés de toutes parts d'un flux d'air froid, gage de températures optimales pour les produits, sous toutes les conditions, tout en économisant l'énergie
- Panneau vitré haut ou bas devant les ingrédients
- Intérieur optionnel en acier inox noirci
- Serpentin d'évaporateur arrière enduit optionnel en combinaison avec sushi ou poisson frais
- Éclairage avant optionnel
- Intérieur à présentoir à plat ou en cascade
- Grand plan de travail personnalisable 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
- Réfrigération intégrée ou dite
- Multiplexable avec autres modèles Custom Counter



Matériaux et habillage personnalisables



Custom Counter Configurator



Spécifications techniques

Modèle	ColdPrep
Options de longueur (mm)	750, 1000, 1250, 1500, 1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750*
Température de produits	jusqu'à 3M0 (-1 < T < 4 °C) selon EN ISO 23953**
Profondeur de zone de présentation	547 mm ou 1 GN***
Capacité de réfrigération	< 400 W/m
Température d'évaporation	Jusqu'à - 4 °C
Tension nominale	1N~230V 50/60Hz
Hauteur d'empilage	Jusqu'à 200 mm
Vitre	Panneau vitré haut ou bas devant les ingrédients
Technologie	OmniCold : léger flux d'air forcé, serpentin d'évaporateur arrière, présentoir réfrigéré, plaques de cuisson GN réfrigérées
Options de réfrigérant (autres réfrigérants à la demande)	Distante R744 (CO ₂), R513A, R448A, R449A, R452A, R407F, R404A****, R507A****, Glycol Intégré R1234yf, R134a
Configuration intérieure	Présentoir à plat ou en cascade
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 avec rail d'accessoires optionnel pour monter les planches de découpe, plateformes de balances, crochets à sachets, etc.

* La longueur minimum ou maximum peut être limitée par les options sélectionnées de réfrigération et d'humidification.

** Selon la température en magasin, la configuration intérieure, la hauteur d'empilage et la température d'évaporation.

*** Plaques de cuisson GN à part

**** N'est plus autorisé dans l'UE