

FreshCold

Custom Counter

Vos produits doivent être frais, sembler frais et rester frais. Le modèle FreshCold Full Serve a été pensé pour la présentation des produits frais emballés, ainsi la viande fraîche. En option, l'éclairage LED exaltant la viande et un intérieur en acier inox noirci, en option, parachèvent l'aspect délicieux de vos produits.

Le défi de la déshydratation

La déshydratation est un problème habituel pour la présentation des produits frais sans emballage comme la viande fraîche. La déshydratation implique une perte de poids, à son tour synonyme de pertes de profits. Notre système de brumisation ultrasonique, en option, réduit la perte de poids à uniquement 1% par jour ! En d'autres termes, une fraîcheur prolongée et une durée de conservation étendue, minimisant les gaspillages et maximisant les bénéfices.

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.



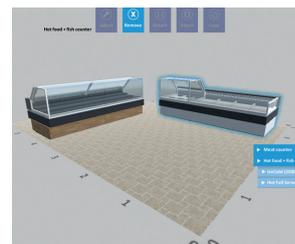
Brumisation ultrasonique optionnelle



La vitre à battant s'ouvre dans son propre espace



Matériaux et habillage personnalisables

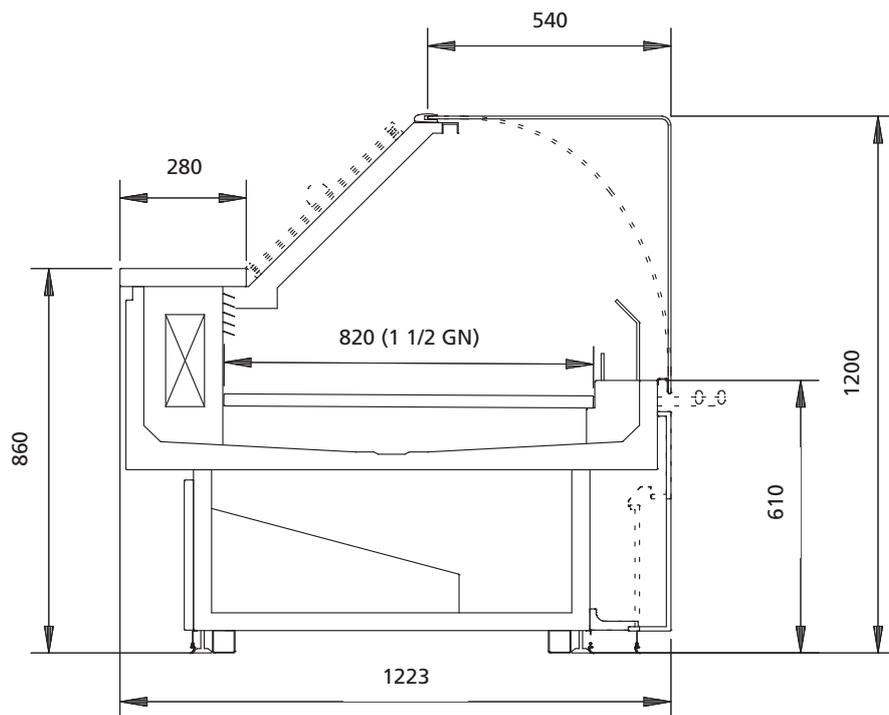


Custom Counter Configurator



Fonctionnalités clés - Custom Counter FreshCold

- Vitre à battant courbe ou Unisquare (carrée)
- 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
- Éclairage LED (blanc froid / blanc neutre / blanc chaud / blanc extra chaud / exaltation de viande)
- Système d'humidification optionnel avec brumisation ultrasonique
- Intérieur optionnel en acier inox noirci
- Éclairage avant optionnel
- Intérieur à plaques de cuisson GN ou présentoir à plat ou en cascade
- Grand plan de travail personnalisable (280 mm) 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 dise
- Couvercles de nuit optionnels
- Multiplexable avec autres modèles Custom Counter



Spécifications techniques

Modèle	FreshCold full serve
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	820 mm ou 1 ½ 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 180 mm
Vitre	Vitre à battant courbe ou Unisquare (carrée)
Éclairage	LED blanc froid / blanc neutre / blanc chaud / blanc extra chaud / exaltation de viande
Technologie	OmniCold : léger flux d'air, serpentin évaporateur arrière, présentoir réfrigéré
Système d'humidification	Brumisation ultrasonique (option)
Options de réfrigérant (autres réfrigérants à la demande)	Distant R744 (CO ₂), R513A, R448A, R449A, R452A, R407F, R404A***, R507A***, Glycol Intégré R134a, R1234yf
Classe énergétique	
Indice d'efficacité énergétique de l'UE	
Configuration intérieure	Présentoir à plat ou en cascade, plaques de cuisson GN
Matériau intérieur	Acier inox AISI 304 (noircissement en option)
Extérieur	Matériaux et habillage personnalisables. Différentes options de pare-chocs.

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

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

*** N'est plus autorisé dans l'UE

Spécifications et données techniques sont sujettes à modifications sans préavis. Veuillez visiter www.frijado.com pour découvrir les informations et spécifications les plus récentes. La classe énergétique déclarée ici est basée sur des configurations de produit standard, les unités individuelles ou personnalisées peuvent différer. Pour plus d'informations, veuillez vous référer à l'étiquette énergétique fournie avec chaque armoire ou contacter un bureau de vente Fri-Jado.