

Vitrines alimentaires chaudes et froides 2024

Catalogue produits





EGG & CHIP STICKS ROLL
CONTAINS: WHEAT (GLUTEN), BARLEY (GLUTEN), MILK, EGG, MUSTARD, SOYA

M&S COFFEE SHOP

ALL



NOUVEAU !

Comptoir Deli DC Hot service assisté 4/3 GN	4
Comptoir Deli DC Cold service assisté 4/3 GN	5
Programme d'expédition rapide Quick Ship de Fri-Jado	6
Connectivité des vitrines chauffées et réfrigérées	7

Vitrines chauffées Grab-and-Go - MTT	10
MTT 60 - 2 niveaux	10
MTT 90 - 2 niveaux	10
Accessoires MTT Hot	1 2

Vitrines chauffées Grab-and-Go - MDD	14
MDD - 3 niveaux	14
MDD - 4 niveaux	14
MDD - 5 niveaux	14
Accessoires MDD Hot	16

Vitrines chauffées Grab-and-Go - MD Essential	18
MD 60 5 niveaux Essential	18
MD 100 5 niveaux Essential	18
MD 120 5 niveaux Essential	18
Accessoires MD Essential Hot	19

Vitrines alimentaires - MCC Hot 2, 3 et 4 niveaux	20
MCC Hot libre-service	20
MCC Hot libre-service encastrable	20
MCC Hot libre-service humidifié avec portes encastrable	22
MCC Hot libre-service humidifié avec portes encastrable	22
MCC Hot service assisté humidifié	24
MCC Hot service assisté humidifié encastrable	24
Accessoires MCC Hot	26

Vitrines alimentaires - MCC Cold 2, 3 et 4 niveaux	28
MCC Cold libre-service	28
MCC Cold libre-service encastrable	28
MCC Cold libre-service avec portes	30
MCC Cold libre-service avec portes encastrable	30
MCC Cold service assisté	32
MCC Cold service assisté encastrable	32
Accessoires MCC Cold	34

Vitrines alimentaires - MCC Ambient 3 niveaux	36
MCC Ambient libre-service	36
MCC Ambient libre-service encastrable	36
Accessoires	37
MCC Ambient service assisté	38
MCC Ambient service assisté encastrable	38
Accessoires MCC Ambient	39

Comptoirs Deli - DC Hot service assisté	40
DC Hot service assisté et humidifié 4/3 GN	40
DC Hot service assisté humidifié 4/3 GN encastrable	40

Comptoirs Deli - DC Cold service assisté	42
DC Cold service assisté 4/3 GN	42
DC Cold service assisté 4/3 GN encastrable	42
Accessoires Comptoirs Deli - DC Hot	44
Accessoires Comptoirs Deli - DC Cold	45

Avis de non-responsabilité	46
----------------------------	----

NOUVEAU !

Comptoir Deli DC Hot service assisté 4/3 GN



Avec une transparence maximale, des LED chaudes et des portes en verre miroir du côté de l'opérateur, nos nouveaux comptoirs deli à service assisté DC Hot sont conçus pour une visibilité optimale des aliments. La technologie d'humidification à chaud haut de gamme prolonge la durée de conservation, tout en réduisant la consommation d'énergie et les coûts. En outre, la chaleur rayonnante par le haut peut être activée par section GN pour les aliments qui ont besoin d'un peu plus de chaleur. Cela contribue à la qualité des produits et à la réduction des déchets. Enfin, grâce à la conception modulaire, vous pouvez facilement combiner ces unités avec les comptoirs Deli froids de Fri-Jado et les vitrines alimentaires chaudes et froides MCC.

Plus d'informations et prix pages 40-41

FONCTIONNALITÉS

- » Largeurs : 1200 mm (3GN), 1500 mm (4GN) et 1800 mm (5GN)
- » Standard avec châssis de section GN (profondeur 4/3 GN)
- » Également disponibles : plateaux noirs réglables en hauteur et en angle (accessoires)
- » Modèle avec sous-châssis dans n'importe quelle couleur RAL ou version encastrable
- » Remplissage automatique ou manuel de l'eau
- » Un seul panneau de commande simple pour l'humidification à chaud, la chaleur rayonnante et l'éclairage - fonctionnement facile
- » Toutes les surfaces en verre sont facilement accessibles pour le nettoyage ; les parties intérieures sont facilement amovibles et peuvent être lavées au lave-vaisselle



Transformez les aliments en profits avec les nouveaux comptoirs Deli Fri-Jado

Sur les marchés toujours compétitifs de la vente au détail de produits alimentaires et de l'alimentation à emporter, il est essentiel d'attirer les clients et de stimuler les achats impulsifs pour maximiser les ventes. Les nouveaux comptoirs Deli Fri-Jado Hot & Cold sont à la hauteur de la tâche ! Non seulement ils améliorent l'attrait visuel des aliments grâce à une visibilité maximale, mais ils préservent également la qualité des produits pendant une période prolongée. Tout cela en étant facile à utiliser et en offrant des économies d'énergie substantielles par rapport à des équipements similaires sur le marché.

BIENTÔT DISPONIBLE ! Disponible à partir du 1er mars 2024

Comptoir Deli DC Cold service assisté 4/3 GN



Tout comme le DC Hot, nos nouveaux comptoirs Deli à service assisté DC Cold sont conçus pour une présentation optimale des aliments. Leur design transparent, leurs portes en verre miroir, leur acier noir élégant et leurs LED lumineuses font la différence. La technologie Omnicold éprouvée de Fri-Jado maximise la durée de conservation, mais une sortie d'air surélevée permet d'empiler les aliments plus haut, sans les faire tomber sous le champ de vision du client. Enfin, les comptoirs offrent des performances de réfrigération 3M0 avec les meilleurs labels énergétiques de leur catégorie.

Plus d'informations et prix pages 42-43

FONCTIONNALITÉS

- » Largeurs : 1200 mm (3GN), 1500 mm (4GN) et 1800 mm (5GN)
- » Standard avec des plateaux noirs réglables en hauteur et en inclinaison
- » Également disponible : châssis de section GN 4/3 (accessoires)
- » Modèle avec sous-châssis dans n'importe quelle couleur RAL ou version encastrable
- » Panneau de commande simple
- » Toutes les surfaces en verre sont facilement accessibles pour le nettoyage ; les plateaux plats sont facilement amovibles et peuvent être lavés au lave-vaisselle
- » Condensateur autonettoyant - sans entretien



Programme d'expédition rapide Quick Ship de Fri-Jado

Votre voie express pour les moments où le temps est compté.

Découvrez le summum de la commodité avec notre programme Quick Ship, garantissant une livraison rapide de nos vitrines alimentaires en stock les plus populaires. Le programme Quick Ship fournit à nos clients l'équipement dont ils ont besoin, quand ils en ont besoin, ce qui permet à nos partenaires de réussir lorsque le délai d'exécution est essentiel.

Fri-Jado Quick Ship – quand l'excellence rencontre la rapidité

COMMENT ÇA FONCTIONNE

- » Disponible uniquement pour certains modèles
- » Option Quick Ship exclusivement pour les appareils commandés à l'unité
- » Les commandes passées avant 13 heures (GMT+1) un jour ouvrable seront expédiées dans les 72 heures ouvrables
- » Il suffit de mentionner « Quick Ship » sur votre bon de commande pour accélérer la livraison
- » La disponibilité de l'expédition rapide peut dépendre des quantités commandées
- » Débloquez cette voie express moyennant un supplément nominal de 150,00 € net (applicable uniquement lorsque Quick Ship est disponible)

Quick Ship est disponible pour les modèles suivants



QUICK SHIP
PRODUCT



QUICK SHIP
PRODUCT



QUICK SHIP
PRODUCT



QUICK SHIP
PRODUCT

MDD 90 3 niveaux -
Single Temp (page 14-15)

MDD 90 5 niveaux -
Single Temp (page 16-17)

MD 60 5 niveaux
(page 18-19)

MD 100 5 niveaux (page
18-19)

Modèle	Numéro	Modèle	Numéro	Modèle	Numéro	Modèle	Numéro
Arrière plein	9399027X	Arrière plein	9399021X	Essential	9229664	Essential	9229614



LE SAVIEZ-VOUS ?

Connectivité des Vitrines chauffées et réfrigérées

Découvrez les capacités améliorées des vitrines Fri-Jado avec la surveillance à distance

Saviez-vous que toutes les vitrines Fri-Jado, qu'elles soient chaudes ou froides, peuvent être connectées à des systèmes de surveillance à distance ? Nos vitrines sont dotées de contrôleurs numériques intelligents qui peuvent communiquer avec les principaux systèmes de surveillance, tels que Danfoss, Carel, Eliwell et RDM, via un protocole de communication standardisé (ModBus sur RS-485). Il n'est donc plus nécessaire d'utiliser des logiciels spécialisés pour les appareils et les utilisateurs peuvent surveiller leur équipement par le biais d'un portail unifié.

AVANTAGES

- » **Détection efficace des problèmes** : Permet à la direction du magasin ou aux partenaires de service dédiés de surveiller à distance les performances de la vitrine et de recevoir des alertes en temps réel. La détection précoce des problèmes permet de prendre des mesures proactives, d'éviter le gaspillage alimentaire et de minimiser les temps d'arrêt.
- » **Contrôle centralisé** : Gérez les paramètres de la vitrine à partir d'un point central et adaptez rapidement la température aux points de consigne et autres variables, afin de s'aligner sur les changements de l'environnement de vente ou de l'offre alimentaire.
- » **Conformité HACCP** : Enregistrement automatique de la température, garantissant le respect des exigences HACCP.
- » **Maintenance proactive** : Effectuez une maintenance préventive en fonction des heures et des conditions de fonctionnement, maximisant ainsi la longévité et la fiabilité des équipements.

Si vous envisagez de connecter les vitrines Fri-Jado chaudes et/ou froides à un système de surveillance à distance, n'hésitez pas à nous contacter pour discuter des possibilités.



Alimentation Vitrines





Boostez les ventes de produits frais à emporter !

Améliorez la visibilité des produits jusqu'à 75 %, prolongez la durée de conservation grâce à des technologies de conservation dédiées à tout type d'aliment et réalisez jusqu'à 50 % d'économies d'énergie ; c'est ce qui distingue les vitrines Fri-Jado. Nous nous engageons à stimuler les achats spontanés en donnant aux aliments un aspect et un goût irrésistibles, tout en veillant à la rentabilité. Cette approche permet à nos utilisateurs finaux de se démarquer et de maximiser leurs profits.

Qu'il s'agisse d'aliments chauds, froids, emballés ou non emballés, et qu'il s'agisse de grands magasins ou de petites boutiques, Fri-Jado guide ses clients étape par étape pour trouver la solution de vitrine idéale pour leur concept alimentaire unique. Notre expertise s'étend aux conseils relatifs aux temps de conservation, à l'emballage approprié et à l'amélioration de la présentation. Notre chef exécutif se fera un plaisir de vous conseiller et de vous former.

Fri-Jado est un fabricant d'équipements d'origine basé aux Pays-Bas, avec une R&D interne et une production neutre en énergie. Nos installations détiennent le prestigieux certificat BREAAAM pour un environnement construit durablement. Les équipements Fri-Jado sont réputés pour leurs technologies et leur conception économes en énergie, qui sont au cœur de leurs processus de développement.

Avec des bureaux aux Pays-Bas, aux États-Unis, au Royaume-Uni et en France, ainsi que des partenaires de vente et de service dans plus de 70 pays, nous collaborons étroitement avec les principaux acteurs des marchés de la vente au détail de produits alimentaires, de la vente de produits alimentaires à emporter, de stations essence et des commerces de proximité dans le monde entier. Depuis notre création en 1937, plus de 90 000 installations Fri-Jado ont été réalisées avec succès dans le monde entier.

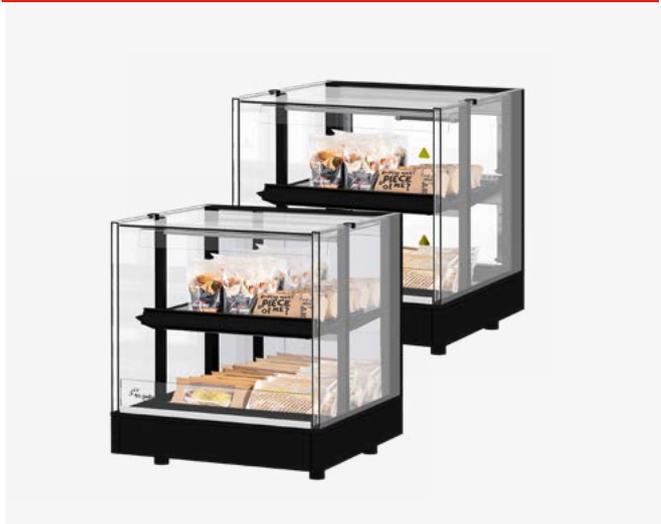
**Chaud ou froid,
Emballé ou non emballé,**

**Nos vitrines peuvent présenter tous les
produits que vous voulez !**

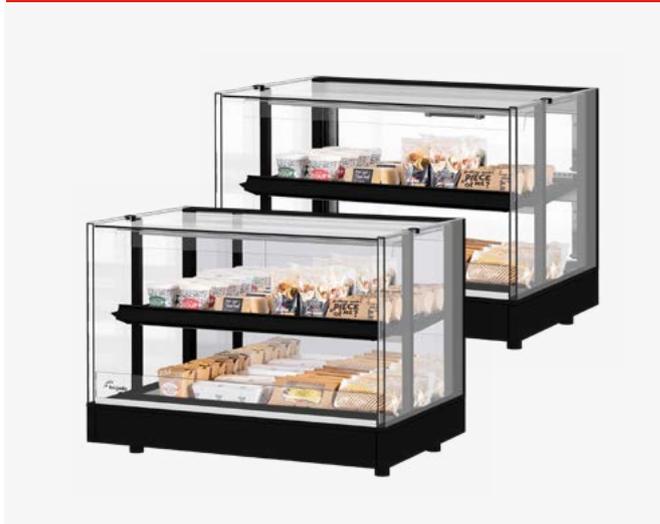
PRINCIPAUX AVANTAGES

- » Une visibilité maximale des produits stimule vos ventes d'aliments à emporter
- » La technologie brevetée Hot Blanket prolonge la durée de conservation du produit en enveloppant complètement l'aliment
- » Jusqu'à 50 % d'économies d'énergie
- » Multi Temp - contient des aliments de différents groupes alimentaires dans une seule unité
- » Solution compacte - s'adapte partout
- » Plug & Play - aucun effort d'installation

MTT 60 - 2 niveaux



MTT 90 - 2 niveaux



FONCTIONNALITÉS

- » Vitrine libre-service ouverte et chauffée à 2 niveaux
- » Conçue pour les produits emballés
- » Largeur de 600 ou 900 mm
- » Design transparent
- » Angle de l'étagère du haut réglable
- » Éclairage LED avec reproduction naturelle des couleurs sur chaque étagère
- » Technologie de recirculation d'air chaud économe en énergie
- » Version arrière plein avec paroi arrière en miroir
- » Version à chargement arrière avec portes rabattables par étagère
- » Modèles Multi Temp : chaque étagère peut être réglée à sa propre température (entre 40 °C et 70 °C) ou être arrêtée

Surface de présentation totale

MTT 60 : 0,41 m²

MTT 90 : 0,66 m²

Modèles disponibles

- » Multi Temp arrière plein
- » Chargement arrière Multi Temp

Accessoires en option - voir pages 12-13

- » Ensemble de rails de prix
- » Indicateur de température
- » Accessoires de merchandising

**MTT 60 - 2 niveaux****MTT 90 - 2 niveaux**

	Numéro	Numéro
Multi Temp arrière plein	9409000	9409002
Chargement arrière Multi Temp	9409001	9409003

Dimensions

Largeur	600 mm	900 mm
Profondeur	610 mm	610 mm
Hauteur sur pieds	670 mm	670 mm

Données techniques

Poids net arrière plein	59 kg	79 kg
Poids net chargement arrière	63 kg	85 kg
Tension	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance	1,3 kW	1,9 kW



Accessoires MTT Hot Vitrines sur table - Pour les aliments chauds emballés



Supports de merchandising

Pour incliner les produits afin d'obtenir un impact visuel parfait. Il est préférable de l'utiliser avec un plateau d'étagère.



Séparateurs d'étagères

Pour la séparation de différents produits. Ne peuvent être utilisés qu'avec un plateau d'étagère.



Porte-Condiment

Pour la distribution d'articles tels que les condiments emballés, les serviettes et les couverts. 4 séparateurs inclus.



Plateaux d'insertion d'étagère

Modifier le rapport entre la chaleur supérieure et la chaleur inférieure afin d'optimiser les conditions de conservation des produits délicats.



Indicateur de température

Fournir au client une indication de la température réelle de la vitrine.

PRINCIPAUX AVANTAGES

- » Une visibilité maximale des produits stimule vos ventes d'aliments à emporter
- » La technologie brevetée Hot Blanket prolonge la durée de conservation du produit en enveloppant complètement l'aliment
- » Jusqu'à 50 % d'économies d'énergie
- » Conservez des aliments de différents groupes alimentaires dans une seule unité avec Multi Temp
- » Augmentez votre chiffre d'affaires grâce à une capacité de présentation maximale

MDD - 3 niveaux



MDD - 4 niveaux



MDD 5 - niveaux



FONCTIONNALITÉS

- » Vitrine libre-service ouverte et chauffée à 3, 4 ou 5 niveaux
- » Conçue pour les produits emballés
- » Largeur de 600, 900 ou 1200 mm
- » Design transparent
- » Étagères minces avec angle réglable
- » Éclairage LED avec reproduction naturelle des couleurs sur chaque étagère
- » Technologie de recirculation d'air chaud économe en énergie
- » Version arrière plein avec paroi arrière en miroir
- » Version à chargement arrière avec portes rabattables par étagère
- » Les deux versions sont également disponibles avec Multi Temp : chaque étagère peut être réglée à sa propre température (entre 40 °C et 70 °C) ou être arrêtée
- » Sur roulettes pour un déplacement facile
- » Pare-chocs avant pour protéger contre les dommages causés par les chariots de supermarché

Surface de présentation totale

60-3 :	0,75 m ²	60-4 :	0,99 m ²	60-5 :	1,23 m ²
90-3 :	1,20 m ²	90-4 :	1,58 m ²	90-5 :	1,96 m ²
120-3 :	1,65 m ²	120-4 :	2,17 m ²	120-5 :	2,70 m ²

Modèles disponibles

- » Arrière plein
- » Chargement arrière
- » Multi Temp arrière plein
- » Chargement arrière Multi Temp

Accessoires en option - voir pages 16-17

- » Ensemble de porte avant
- » Ensemble de rails de prix
- » Indicateur de température
- » Accessoires de merchandising

**MDD 3 niveaux****MDD 4 niveaux****MDD 5 niveaux**

	Numéro	Numéro	Numéro
MDD 60			
MDD 60 arrière plein	9399029X	9399024X	9399022X
MDD 60 chargement arrière	9399039X	9399034X	9399032X
MDD 60 arrière plein Multi Temp	9399009X	9399004X	9399002X
MDD 60 chargement arrière Multi Temp	9399019X	9399014X	9399012X
MDD 90			
MDD 90 arrière plein	9399027X	9399025X	9399021X
MDD 90 chargement arrière	9399037X	9399035X	9399031X
MDD 90 arrière plein Multi Temp	9399007X	9399005X	9399001X
MDD 90 chargement arrière Multi Temp	9399017X	9399015X	9399011X
MDD 120			
MDD 120 arrière plein	9399028X	9399026X	9399023X
MDD 120 chargement arrière	9399038X	9399036X	9399033X
MDD 120 arrière plein Multi Temp	9399008X	9399006X	9399003X
MDD 120 chargement arrière Multi Temp	9399018X	9399016X	9399013X

Dimensions

Largeur MDD 60/90/120	600 / 900 / 1200 mm	600 / 900 / 1200 mm	600 / 900 / 1200 mm
Profondeur	750 mm	750 mm	750 mm
Hauteur	1443 mm	1723 mm	1973 mm

Données techniques

Poids net 60/90/120 arrière plein	157 / 187 / 217 kg	190 / 220 / 250 kg	209 / 254 / 300 kg
Poids net 60/90/120 chargement arrière	163 / 195 / 227 kg	198 / 230 / 262 kg	219 / 266 / 314 kg
Tension 60	1N~ 230 V	1N~ 230 V	3N~ 400/230 V
Tension 90	1N~ 230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400 V
Tension 120	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V	3N~ 400 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance 60/90/120	2,3 kW / 3,2 kW / 4,2 kW	3,0 kW / 4,1 kW / 5,5 kW	3,7 kW / 5,1 kW / 6,7 kW



Expédition Quick Ship disponible pour :

- » MDD 90 3 niveaux Température unique
- » MDD 90 5 niveaux Température unique

Plus d'informations : voir page 6



Porte-Condiment

Pour la distribution d'articles tels que les condiments emballés, les serviettes et les couverts. 4 séparateurs inclus.



Pieds de nivellement avec kit de socle

Pour mettre la vitrine à niveau sur une surface irrégulière ou pour l'élever à une certaine hauteur.



Séparateurs d'étagères

Pour la séparation de différents produits. Ne peuvent être utilisés qu'avec un plateau d'étagère.



Supports de merchandising

Pour incliner les produits afin d'obtenir un impact visuel parfait. Il est préférable de l'utiliser avec un plateau d'étagère.



Plateaux d'insertion d'étagère

Modifier le rapport entre la chaleur supérieure et la chaleur inférieure afin d'optimiser les conditions de conservation des produits délicats.



Indicateur de température

Fournir au client une indication de la température réelle de la vitrine.



Accessoires		MDD	
Description	Compatibilité	Numéro	
Ensemble de rails de prix 3 niveaux	MDD 60	9389801	
Ensemble de rails de prix 3 niveaux	MDD 90	9389802	
Ensemble de rails de prix 3 niveaux	MDD 120	9389803	
Ensemble de rails de prix 4 niveaux	MDD 60	9398000	
Ensemble de rails de prix 4 niveaux	MDD 90	9398001	
Ensemble de rails de prix 4 niveaux	MDD 120	9398002	
Ensemble de rails de prix 5 niveaux	MDD 60	9398003	
Ensemble de rails de prix 5 niveaux	MDD 90	9398004	
Ensemble de rails de prix 5 niveaux	MDD 120	9398005	
Porte-Condiment	MDD 60/90/120	9380198	
Support de merchandising 475 mm - étagère du haut et du milieu	MDD 60/90/120	9384473	
Support de merchandising 550 mm - étagère du bas	MDD 60/90/120	9384475	
Séparateur d'étagère 475 mm - étagère du haut et du milieu	MDD 60/90/120	9384503	
Séparateur d'étagère 550 mm - étagère du bas	MDD 60/90/120	9384505	
Plateau d'insertion d'étagère 250x475 mm - étagère du haut et du milieu*	MDD 60	9384535	
Plateau d'insertion d'étagère 250x550 mm - étagère du bas*	MDD 60	9384536	
Plateau d'insertion d'étagère 400x475mm - étagère du haut et du milieu*	MDD 90	9384470	
Plateau d'insertion d'étagère 400x550 mm - étagère du bas*	MDD 90	9384471	
Plateau d'insertion d'étagère 550x475 mm - étagère du haut et du milieu*	MDD 120	9384538	
Plateau d'insertion d'étagère 550x550 mm - étagère du bas*	MDD 120	9384539	
Ensemble de portes avant 3 niveaux	MDD 60	9389831	
Ensemble de portes avant 3 niveaux	MDD 90	9389832	
Ensemble de portes avant 3 niveaux	MDD 120	9389833	
Ensemble de portes avant 4 niveaux	MDD 60	9398010	
Ensemble de portes avant 4 niveaux	MDD 90	9398011	
Ensemble de portes avant 4 niveaux	MDD 120	9398012	
Ensemble de portes avant 5 niveaux	MDD 60	9398013	
Ensemble de portes avant 5 niveaux	MDD 90	9398014	
Ensemble de portes avant 5 niveaux	MDD 120	9398015	
Indicateur de température	MDD 60/90/120	9229801	
Pieds de nivellement avec kit de socle	MDD 60	9398006	
Pieds de nivellement avec kit de socle	MDD 90	9398007	
Pieds de nivellement avec kit de socle	MDD 120	9398008	

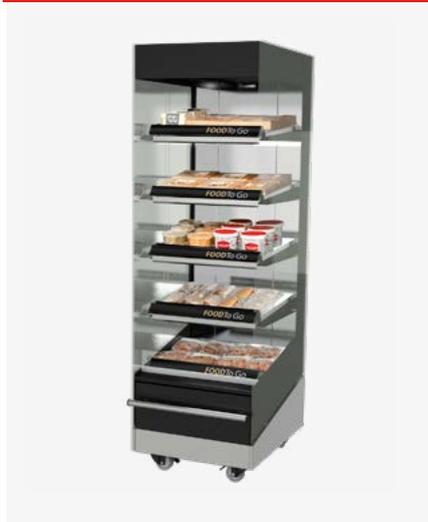
* Prix par pièce (chaque étagère peut accueillir deux plateaux d'insertion)



PRINCIPAUX AVANTAGES

- » Une visibilité maximale des produits stimule vos ventes d'aliments à emporter
- » La technologie brevetée Hot Blanket prolonge la durée de conservation du produit en enveloppant complètement l'aliment
- » Économe en énergie
- » Une grande capacité de présentation pour un faible encombrement, afin d'économiser de l'espace au sol

MD 60 5 niveaux Essential



MD 100 5 niveaux Essential



MD 120 5 niveaux Essential



FONCTIONNALITÉS

- » Vitrine libre-service ouverte et chauffée à 5 niveaux
- » Conçue pour les produits emballés
- » Largeur de 600, 1000 ou 1200 mm
- » Design transparent, étagères inclinées et paroi arrière en miroir pour une visibilité optimale des produits
- » Porte-étiquettes interchangeables sur chaque étagère
- » Technologie de recirculation d'air chaud économe en énergie
- » Sur roulettes pour un déplacement facile
- » Pare-chocs avant pour protéger contre les dommages causés par les chariots de supermarché

Surface de présentation totale

MD 60 : 1,19 m²

MD 100 : 2,09 m²

MD 120 : 2,54 m²

Modèles disponibles

- » Arrière plein

Accessoires en option - voir page 19

- » Indicateur de température
- » Niveaux d'étagère

**MD 60 5 niveaux Essential****MD 100 5 niveaux Essential****MD 120 5 niveaux Essential**

	Numéro	Numéro	Numéro
Arrière plein	9229664	9229614	9229644

Dimensions

Largeur	600 mm	1000 mm	1200 mm
Profondeur	790 mm	790 mm	790 mm
Hauteur	1972 mm	1972 mm	1972 mm

Données techniques

Poids net	209 kg	274 kg	300 kg
Tension	3N~ 400 V	3N~ 400 V	3N~ 400 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance	3,6 kW	5,4 kW	6,5 kW

Accessoires	MD 60 5 niveaux Essential	MD 100 5 niveaux Essential	MD 120 5 niveaux Essential
Description	Numéro	Numéro	Numéro
Indicateur de température	9229801	9229801	9229801
Niveleur d'étagère	9226139	s/o	s/o
Niveleur d'étagère - jeu de 3 (pour une étagère)	s/o	9226739	9226639



Expédition Quick Ship disponible pour :

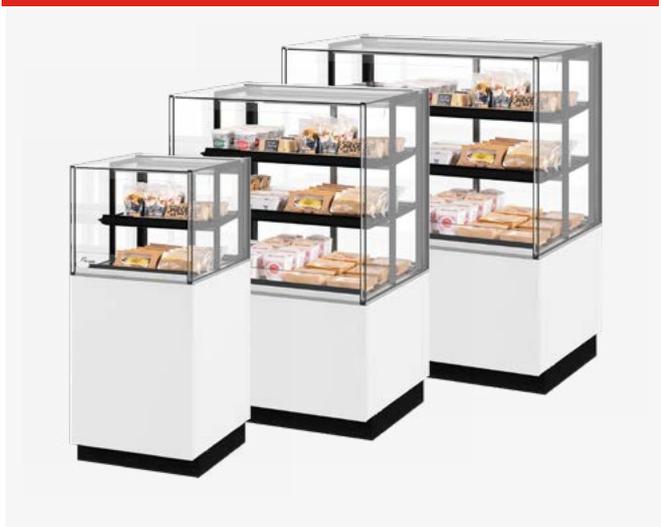
- » MD 100 5 niveaux Essential
- » MD 60 5 niveaux Essential

Plus d'informations : voir page 6

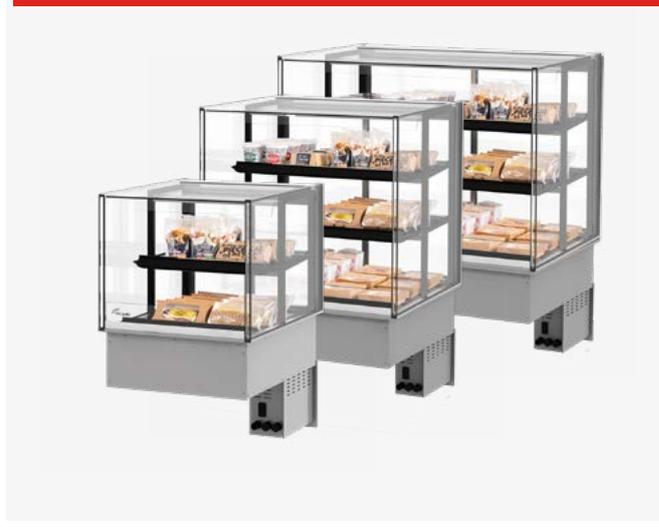
PRINCIPAUX AVANTAGES

- » Une visibilité maximale des produits stimule vos ventes d'aliments à emporter
- » La technologie brevetée Hot Blanket prolonge la durée de conservation du produit en enveloppant complètement l'aliment
- » Jusqu'à 50 % d'économies d'énergie
- » Une grande capacité de présentation pour un faible encombrement, afin d'économiser de l'espace au sol
- » Conception modulaire pour une combinaison facile avec d'autres modèles MCC chauds, froids et ambiants

**MCC Hot libre-service
2 et 3 niveaux**



**MCC Hot libre-service encastrable
2 et 3 niveaux**



FONCTIONNALITÉS

- » Présentoir libre-service à 2 ou 3 niveaux, chauffé et ouvert
- » Conçue pour les produits emballés
- » Largeur de 600, 900 ou 1200 mm
- » Transparence maximale
- » Le modèle avec sous-châssis est disponible dans toutes les couleurs RAL (standard RAL9010)
- » Modèle encastrable pour une intégration facile avec votre image de marque
- » Étagères affinées avec angle réglable
- » Éclairage LED avec reproduction naturelle des couleurs sur chaque étagère
- » Technologie de recirculation d'air chaud économe en énergie
- » Version à chargement arrière avec portes coulissantes en verre miroir côté opérateur
- » Version arrière plein avec paroi arrière en miroir

Surface de présentation totale

60-2 : 0,51 m ²	60-3 : 0,72 m ²
90-2 : 0,82 m ²	90-3 : 1,15 m ²
120-2 : 1,13 m ²	120-3 : 1,58 m ²

Modèles disponibles

- » Chargement arrière
- » Arrière plein (panneau de commande côté client)

Accessoires en option - voir pages 26-27

- » Jeu de roulettes (non compatible avec les unités encastrables)
- » Pare-chocs (non compatible avec les unités encastrables)
- » Ensemble de rails de prix
- » Kit dos à dos (uniquement pour les modèles avec sous-châssis avec arrière plein)
- » Accessoires de merchandising



MCC Hot libre-service 2 et 3 niveaux

MCC Hot libre-service 2 et 3 niveaux encastrable



	Numéro	Numéro
MCC 60		
MCC 60 2 niveaux	9389211X	9389311
MCC 60 2 niveaux arrière plein	9389212X	9389312
MCC 60 3 niveaux	9389011X	9389111
MCC 60 3 niveaux arrière plein	9389012X	9389112
MCC 90		
MCC 90 2 niveaux	9389213X	9389313
MCC 90 2 niveaux arrière plein	9389214X	9389314
MCC 90 3 niveaux	9389013X	9389113
MCC 90 3 niveaux arrière plein	9389014X	9389114
MCC 120		
MCC 120 2 niveaux	9389215X	9389315
MCC 120 2 niveaux arrière plein	9389216X	9389316
MCC 120 3 niveaux	9389015X	9389115
MCC 120 3 niveaux arrière plein	9389016X	9389116

Dimensions

Largeur MCC 60/90/120	600 / 900 / 1200 mm	600 / 900 / 1200 mm
Profondeur	750 mm	750 mm
Hauteur sur pied	1420 mm	s/o
Hauteur d'encastrement au-dessus du plan de travail 2 niveaux / 3 niveaux	s/o	520 / 840 mm

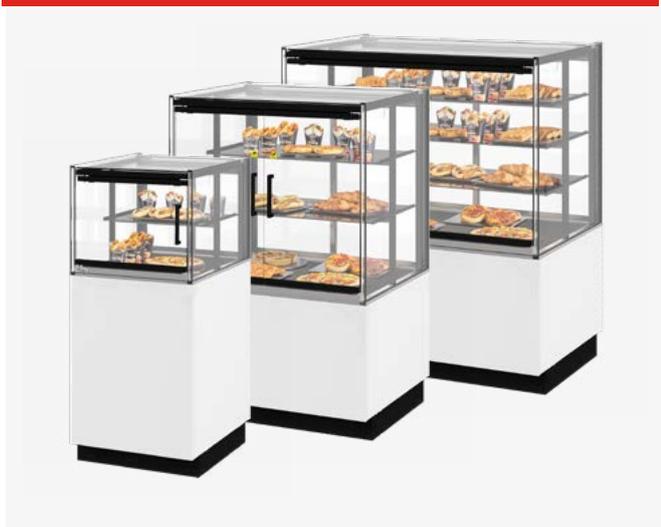
Données techniques

Poids net 60/90/120 2 niveaux	110 / 145 / 180 kg	110 / 145 / 180 kg
Poids net 60/90/120 3 niveaux	135 / 170 / 205 kg	135 / 170 / 205 kg
Tension 60/90/120 2 niveaux	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Tension 60/90 3 niveaux	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Tension 120 3 niveaux	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance 60/90/120 2 niveaux	1,6 kW / 2,2 kW / 2,9 kW	1,6 kW / 2,2 kW / 2,9 kW
Puissance 60/90/120 3 niveaux	2,1 kW / 3,0 kW / 4,0 kW	2,1 kW / 3,0 kW / 4,0 kW

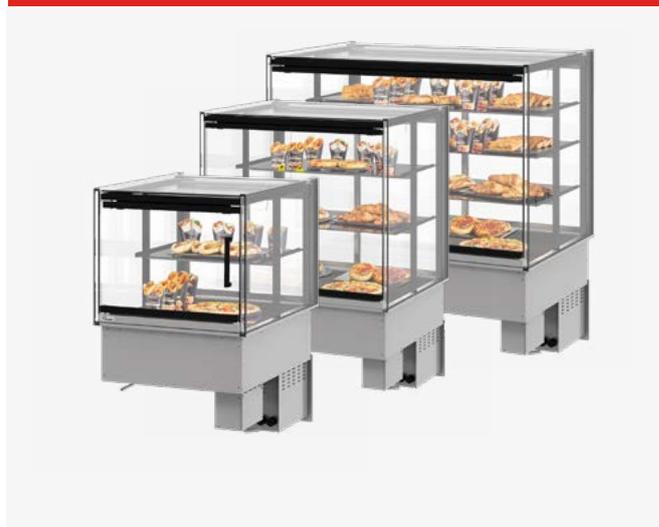
PRINCIPAUX AVANTAGES

- » Une visibilité maximale des produits stimule vos ventes d'aliments à emporter
- » La technologie d'humidification à chaud haut de gamme prolonge la durée de conservation des produits, grâce à une répartition uniforme de l'air chaud et humidifié
- » Une grande capacité de présentation pour un faible encombrement, afin d'économiser de l'espace au sol
- » Conception modulaire pour une combinaison facile avec d'autres modèles MCC chauds, froids et ambiants

MCC Hot libre-service humidifié avec portes 2, 3 et 4 niveaux



MCC Hot libre-service humidifié avec portes encastrable 2, 3 et 4 niveaux



FONCTIONNALITÉS

- » Vitrine libre-service chauffée et humidifiée et 2, 3 ou 4 niveaux
- » Avec portes vitrées à fermeture automatique côté client
- » Conçu pour les produits non emballés
- » Largeur de 600, 900 ou 1200 mm
- » Transparence maximale
- » Le modèle avec sous-châssis est disponible dans toutes les couleurs RAL (standard RAL9010)
- » Modèle encastrable pour une intégration facile avec votre image de marque
- » Étagères minces avec hauteur et angle réglables
- » Éclairage LED avec reproduction naturelle des couleurs sur chaque étagère
- » Technologie de recirculation d'air chaud économe en énergie
- » Version à chargement arrière avec portes coulissantes en verre miroir côté opérateur
- » Version arrière plein avec paroi arrière en miroir
- » Humidification avec remplissage manuel ou automatique de l'eau ; la version à arrière plein ne peut être utilisée qu'avec un remplissage automatique de l'eau

Surface de présentation totale

60-2 : 0,54 m ²	60-3 : 0,75 m ²	60-4 : 1,00 m ²
90-2 : 0,86 m ²	90-3 : 1,20 m ²	90-4 : 1,60 m ²
120-2 : 1,19 m ²	120-3 : 1,66 m ²	120-4 : 2,19 m ²

Disponible sur demande

Portes rabattables par étagère au lieu des portes ordinaires côté client. Pour cette option, le supplément suivant est ajouté au prix de catalogue :



Accessoires en option - voir pages 26-27

- » Jeu de roulettes (non compatible avec les unités encastrables)
- » Pare-chocs (non compatible avec les unités encastrables)
- » Système de fixation pour rails de prix
- » Kit dos à dos (uniquement pour les modèles avec sous-châssis avec arrière plein)

Modèles disponibles

- » Chargement arrière
- » Arrière plein (panneau de commande côté client)



MCC Hot libre-service humidifié avec portes 2, 3 et 4 niveaux

MCC Hot libre-service humidifié avec portes 2, 3 et 4 niveaux encastrable



	Numéro	Numéro
MCC 60		
MCC 60 2 niveaux	9389237X	9389337
MCC 60 2 niveaux arrière plein	9389238X*	9389338*
MCC 60 3 niveaux	9389037X	9389137
MCC 60 3 niveaux arrière plein	9389038X*	9389138*
MCC 60 4 niveaux	9389434X	9389537
MCC 60 4 niveaux arrière plein	9389438X*	9389538*
MCC 90		
MCC 90 2 niveaux	9389239X	9389339
MCC 90 2 niveaux arrière plein	9389240X*	9389340*
MCC 90 3 niveaux	9389039X	9389139
MCC 90 3 niveaux arrière plein	9389040X*	9389140*
MCC 90 4 niveaux	9389439X	9389539
MCC 90 4 niveaux arrière plein	9389440X*	9389540*
MCC 120		
MCC 120 2 niveaux	9389241X	9389341
MCC 120 2 niveaux arrière plein	9389242X*	9389342*
MCC 120 3 niveaux	9389041X	9389141
MCC 120 3 niveaux arrière plein	9389042X*	9389142*
MCC 120 4 niveaux	9389441X	9389541
MCC 120 4 niveaux arrière plein	9389442X*	9389542*

Dimensions

Largeur MCC 60/90/120	600 / 900 / 1200 mm	600 / 900 / 1200 mm
Profondeur	750 mm	750 mm
Hauteur sur pied	1420 mm	s/o
Hauteur d'encastrement au-dessus du plan de travail 2 niveaux / 3 et 4 niveaux	s/o	520 / 840 mm

Données techniques

Poids net 60/90/120 2 niveaux	110 / 145 / 180 kg	110 / 145 / 180 kg
Poids net 60/90/120 3 niveaux	135 / 170 / 205 kg	135 / 170 / 205 kg
Poids net 60/90/120 4 niveaux	140 / 177 / 214 kg	140 / 177 / 214 kg
Tension MCC 60/90/120	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance MCC 60	1,7 kW	1,7 kW
Puissance MCC 90	2,1 kW	2,1 kW
Puissance MCC 120	2,8 kW	2,8 kW

* connectable uniquement à une alimentation en eau externe

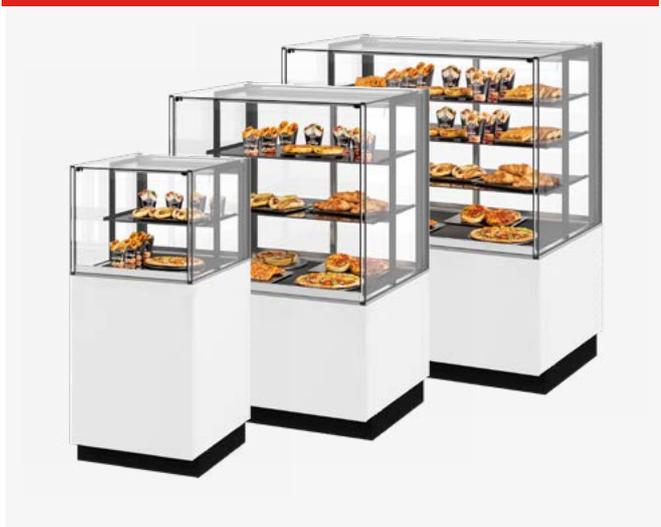


Vitrines alimentaires - MCC Hot service assisté humidifié - 2, 3 et 4 niveaux

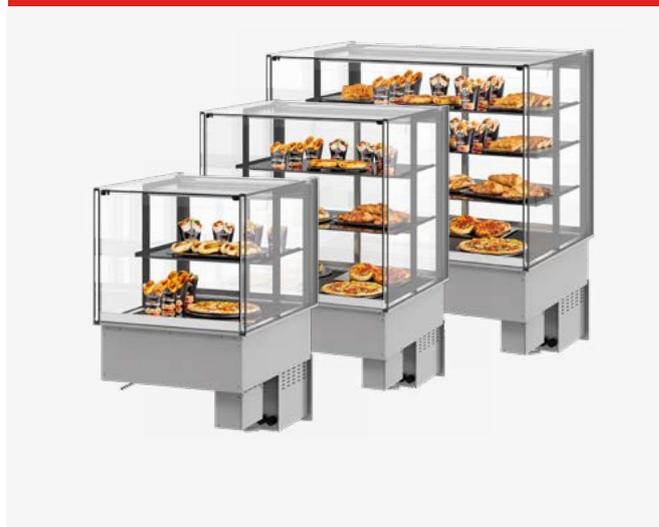
PRINCIPAUX AVANTAGES

- » Une visibilité maximale des produits stimule vos ventes d'aliments à emporter
- » La technologie d'humidification à chaud haut de gamme prolonge la durée de conservation des produits, grâce à une répartition uniforme de l'air chaud et humidifié
- » Une grande capacité de présentation pour un faible encombrement, afin d'économiser de l'espace au sol
- » Conception modulaire pour une combinaison facile avec d'autres modèles MCC chauds, froids et ambiants

MCC Hot service assisté humidifié
2, 3 et 4 niveaux



MCC Hot service assisté humidifié encastrable
2, 3 et 4 niveaux



FONCTIONNALITÉS

Fonctionnalités

- » Vitrine service assisté à 2, 3 ou 4 niveaux, chauffée et humidifiée
- » Conçu pour les produits non emballés
- » Largeur de 600, 900 ou 1200 mm
- » Transparence maximale
- » Le modèle avec sous-châssis est disponible dans toutes les couleurs RAL (standard RAL9010)
- » Modèle encastrable pour une intégration facile avec votre image de marque
- » Étagères minces avec hauteur et angle réglables
- » Éclairage LED avec reproduction naturelle des couleurs sur chaque étagère
- » Technologie de recirculation d'air chaud économe en énergie
- » Avec portes coulissantes en verre miroir côté opérateur
- » Humidification avec remplissage manuel ou automatique de l'eau

Surface de présentation totale

60-2 : 0,54 m ²	60-3 : 0,75 m ²	60-4 : 1,00 m ²
90-2 : 0,86 m ²	90-3 : 1,20 m ²	90-4 : 1,60 m ²
120-2 : 1,19 m ²	120-3 : 1,66 m ²	120-4 : 2,19 m ²

Modèles disponibles

- » Chargement arrière

Accessoires en option - voir pages 26-27

- » Jeu de roulettes (non compatible avec les unités encastrables)
- » Pare-chocs (non compatible avec les unités encastrables)
- » Système de fixation pour rails de prix



**MCC Hot service assisté et humidifiée
2, 3 et 4 niveaux**

**MCC Hot service assisté et humidifiée
2, 3 et 4 niveaux encastrable**



	Numéro	Numéro
MCC 60		
MCC 60 2 niveaux	9389231X	9389331
MCC 60 3 niveaux	9389031X	9389131
MCC 60 4 niveaux	9389431X	9389531
MCC 90		
MCC 90 2 niveaux	9389233X	9389333
MCC 90 3 niveaux	9389033X	9389133
MCC 90 4 niveaux	9389433X	9389533
MCC 120		
MCC 120 2 niveaux	9389235X	9389335
MCC 120 3 niveaux	9389035X	9389135
MCC 120 4 niveaux	9389435X	9389535

Dimensions

Largeur MCC 60/90/120	600 / 900 / 1200 mm	600 / 900 / 1200 mm
Profondeur	750 mm	750 mm
Hauteur sur pied	1420 mm	
Hauteur d'encastrement au-dessus du plan de travail 2 niveaux / 3 et 4 niveaux		520 / 840 mm

Données techniques

Poids net 60/90/120 2 niveaux	110 / 145 / 180 kg	110 / 145 / 180 kg
Poids net 60/90/120 3 niveaux	135 / 170 / 205 kg	135 / 170 / 205 kg
Poids net 60/90/120 4 niveaux	140 / 177 / 214 kg	140 / 177 / 214 kg
Tension MCC 60/90/120	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance MCC 60	1,7 kW	1,7 kW
Puissance MCC 90	2,1 kW	2,1 kW
Puissance MCC 120	2,8 kW	2,8 kW



Accessoires MCC Hot



Porte-condiment*

Pour la distribution d'articles tels que les condiments emballés, les serviettes et les couverts. 4 séparateurs inclus.



Séparateurs d'étagères*

Pour la séparation de différents produits. Ne peuvent être utilisés qu'avec un plateau d'étagère.



Supports* de merchandising

Pour incliner les produits afin d'obtenir un impact visuel parfait. Il est préférable de l'utiliser avec un plateau d'étagère.



Plateaux* d'insertion d'étagère

Modifier le rapport entre la chaleur supérieure et la chaleur inférieure afin d'optimiser les conditions de conservation des produits délicats.



Indicateur de température*

Fournir au client une indication de la température réelle de la vitrine.

* Ces accessoires ne sont compatibles qu'avec la vitrine libre-service MCC Hot

Accessoires	MCC Hot libre-service	
Description	Compatibilité	Numéro
Porte-Condiment	MCC 60/90/120	9380198
Support de merchandising 410 mm - étagère du haut	MCC 60/90/120	9384463
Support de merchandising 475 mm - étagère du milieu	MCC 60/90/120	9384473
Support de merchandising 550 mm - étagère du bas	MCC 60/90/120	9384475
Séparateur d'étagère 410 mm - étagère du haut	MCC 60/90/120	9384504
Séparateur d'étagère 475 mm - étagère du milieu	MCC 60/90/120	9384503
Séparateur d'étagère 550 mm - étagère du bas	MCC 60/90/120	9384505
Plateau d'insertion d'étagère 250x410 mm - étagère du haut*	MCC 60	9384534
Plateau d'insertion d'étagère 250x475 mm - étagère du milieu*	MCC 60	9384535
Plateau d'insertion d'étagère 250x550 mm - étagère du bas*	MCC 60	9384536
Plateau d'insertion d'étagère 400x410 mm - étagère du haut*	MCC 90	9384461
Plateau d'insertion d'étagère 400x475 mm - étagère du milieu*	MCC 90	9384470
Plateau d'insertion d'étagère 400x550 mm - étagère du bas*	MCC 90	9384471
Plateau d'insertion d'étagère 550x410 mm - étagère du haut*	MCC 120	9384537
Plateau d'insertion d'étagère 550x475 mm - étagère du milieu*	MCC 120	9384538
Plateau d'insertion d'étagère 550x550 mm - étagère du bas*	MCC 120	9384539

* Prix par pièce (chaque étagère peut accueillir deux plateaux d'insertion)



Accessoires	MCC Hot libre-service	MCC Hot libre-service humidifié avec portes	MCC service assisté humidifié
Description	Numéro	Numéro	Numéro
Ensemble de rails de prix MCC 60 - 2 niveaux	9389807	s/o	s/o
Ensemble de rails de prix MCC 90 - 2 niveaux	9389808	s/o	s/o
Ensemble de rails de prix MCC 120 - 2 niveaux	9389809	s/o	s/o
Ensemble de rails de prix MCC 60 - 3 niveaux	9389801	s/o	s/o
Ensemble de rails de prix MCC 90 - 3 niveaux	9389802	s/o	s/o
Ensemble de rails de prix MCC 120 - 3 niveaux	9389803	s/o	s/o
Système de fixation pour rails de prix MCC 60 - 2 niveaux	s/o	9389815	9389815
Système de fixation pour rails de prix MCC 90 - 2 niveaux	s/o	9389816	9389816
Système de fixation pour rails de prix MCC 120 - 2 niveaux	s/o	9389817	9389817
Système de fixation pour rails de prix MCC 60 - 3 niveaux	s/o	9389811	9389811
Système de fixation pour rails de prix MCC 90 - 3 niveaux	s/o	9389812	9389812
Système de fixation pour rails de prix MCC 120 - 3 niveaux	s/o	9389813	9389813
Système de fixation pour rails de prix MCC 60 - 4 niveaux	s/o	9389853	9389853
Système de fixation pour rails de prix MCC 90 - 4 niveaux	s/o	9389854	9389854
Système de fixation pour rails de prix MCC 120 - 4 niveaux	s/o	9389855	9389855
Pare-chocs MCC 60*	9380206	9380206	9380206
Pare-chocs MCC 90*	9380207	9380207	9380207
Pare-chocs MCC 120*	9380205	9380205	9380205
Kit dos à dos MCC 60 (1 par vitrine)*Pour 3 et 4 niveaux avec arrière plein uniquement	9380221	9380221	s/o
Kit dos à dos MCC 90 (1 par vitrine)*Pour 3 et 4 niveaux avec arrière plein uniquement	9380209	9380209	s/o
Kit dos à dos MCC 120 (1 par vitrine)*Pour 3 et 4 niveaux avec arrière plein uniquement	9380219	9380219	s/o
Indicateur de température	9229801	s/o	s/o
Jeu de roulettes (hauteur MCC + 23 mm)*	9389851	9389851	9389851

* Non compatible avec les unités encastrables



Kit dos à dos

Connectez vos MCC (chauds ou froids) dos à dos tout en maintenant des températures constantes. **Pour connecter des unités dos à dos, deux kits sont nécessaires, un kit par unité MCC.**

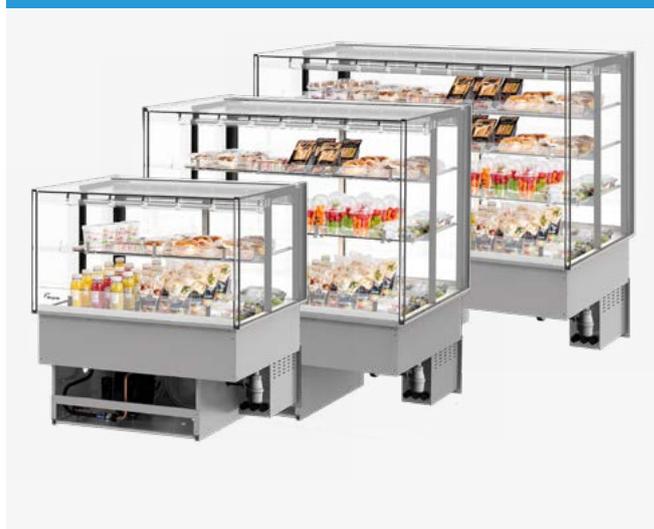
PRINCIPAUX AVANTAGES

- » Une visibilité maximale des produits stimule vos ventes d'aliments à emporter
- » La technologie brevetée Cold Booster prolonge la durée de conservation des produits grâce à un rideau froid supérieur
- » Une grande capacité de présentation pour un faible encombrement, afin d'économiser de l'espace au sol
- » Conception modulaire pour une combinaison facile avec d'autres modèles MCC froids, chauds et ambiants

MCC Cold libre-service
2, 3 et 4 niveaux



MCC Cold libre-service encastrable
2, 3 et 4 niveaux



FONCTIONNALITÉS

- » Vitrine ouverte libre-service réfrigérée sur 2, 3 ou 4 niveaux
- » Conçue pour les produits emballés
- » Largeur de 900, 1200 ou 1500 mm
- » Transparence maximale
- » Le modèle avec sous-châssis est disponible dans toutes les couleurs RAL (standard RAL9010)
- » Modèle encastrable pour une intégration facile avec votre image de marque
- » Étagères minces et transparentes, réglables en hauteur et en inclinaison
- » Éclairage LED avec reproduction naturelle des couleurs sur chaque étagère
- » Réfrigérant R290 écologique
- » Classification de réfrigération 3M1
- » Version à chargement arrière avec portes coulissantes en verre miroir côté opérateur
- » Version arrière plein avec paroi arrière en miroir
- » Système de fixation pour rails de prix compris

Surface de présentation totale

90-2 : 0,85 m ²	90-3 : 1,18 m ²	90-4 : 1,56 m ²
120-2 : 1,17 m ²	120-3 : 1,62 m ²	120-4 : 2,15 m ²
150-2 : 1,49 m ²	150-3 : 2,07 m ²	150-4 : 2,73 m ²

Modèles disponibles

- » Chargement arrière
- » Arrière plein (panneau de commande côté client)

Accessoires en option - voir pages 34-35

- » Jeu de roulettes (non compatible avec les unités encastrables)
- » Pare-chocs (non compatible avec les unités encastrables)
- » Plaque d'évaporation
- » Kit dos à dos (uniquement pour les modèles à 3 et 4 niveaux avec sous-châssis avec arrière plein)



MCC Cold libre-service 2, 3 et 4 niveaux

MCC Cold libre-service 2, 3 et 4 niveaux encastrable

Étiquettes énergétiques :

MCC Cold libre-service 90



MCC Cold libre-service 120

MCC Cold libre-service 150



	Numéro	Numéro
MCC 90		
MCC 90 2 niveaux	9389201X	9389301
MCC 90 2 niveaux arrière plein	9389202X	9389302
MCC 90 3 niveaux	9389001X	9389101
MCC 90 3 niveaux arrière plein	9389002X	9389102
MCC 90 4 niveaux	9389401X	9389501
MCC 90 4 niveaux arrière plein	9389402X	9389502
MCC 120		
MCC 120 2 niveaux	9389203X	9389303
MCC 120 2 niveaux arrière plein	9389204X	9389304
MCC 120 3 niveaux	9389003X	9389103
MCC 120 3 niveaux arrière plein	9389004X	9389104
MCC 120 4 niveaux	9389403X	9389503
MCC 120 4 niveaux arrière plein	9389404X	9389504
MCC 150		
MCC 150 2 niveaux	9389205X	9389305
MCC 150 2 niveaux arrière plein	9389206X	9389306
MCC 150 3 niveaux	9389005X	9389105
MCC 150 3 niveaux arrière plein	9389006X	9389106
MCC 150 4 niveaux	9389405X	9389505
MCC 150 4 niveaux arrière plein	9389406X	9389506

Dimensions

Largeur MCC 90/120/150	900 / 1200 / 1500 mm	900 / 1200 / 1500 mm
Profondeur	750 mm	750 mm
Hauteur sur pied	1420 mm	s/o
Hauteur d'encastrement au-dessus du plan de travail 2 niveaux / 3 et 4 niveaux	s/o	520 / 840 mm

Données techniques

Poids net 90/120/150 2 niveaux	170 / 200 / 230 kg	170 / 200 / 230 kg
Poids net 90/120/150 3 niveaux	195 / 225 / 255 kg	195 / 225 / 255 kg
Poids net 90/120/150 4 niveaux	202 / 234 / 266 kg	202 / 234 / 266 kg
Tension MCC 90/120/150	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Fréquence	50 Hz	50 Hz
Puissance MCC 90	0,5 kW	0,5 kW
Puissance MCC 120	0,7 kW	0,7 kW
Puissance MCC 150 2 & 3 niveaux	0,8 kW	0,8 kW
Puissance MCC 150 4 niveaux	0,9 kW	0,9 kW



Vitrines alimentaires - MCC Cold libre-service avec portes - 2, 3 et 4 niveaux

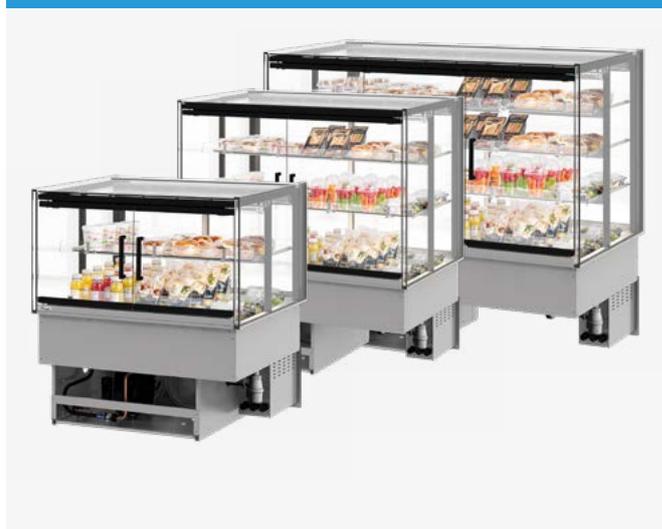
PRINCIPAUX AVANTAGES

- » Une visibilité maximale des produits stimule vos ventes d'aliments à emporter
- » La technologie brevetée Cold Booster prolonge la durée de conservation des produits grâce à un rideau froid supérieur
- » Une grande capacité de présentation pour un faible encombrement, afin d'économiser de l'espace au sol
- » Conception modulaire pour une combinaison facile avec d'autres modèles MCC froids, chauds et ambiants

MCC Cold libre-service avec portes 2, 3 et 4 niveaux



MCC Cold libre-service avec portes encastrable 2, 3 et 4 niveaux



FONCTIONNALITÉS

- » Vitrine réfrigérée libre-service sur 2, 3 ou 4 niveaux
- » Avec portes vitrées à fermeture automatique côté client
- » Conçue pour les produits emballés
- » Largeur de 900, 1200 ou 1500 mm
- » Transparence maximale
- » Le modèle avec sous-châssis est disponible dans toutes les couleurs RAL (standard RAL9010)
- » Modèle encastrable pour une intégration facile avec votre image de marque
- » Étagères minces et transparentes, réglables en hauteur et en inclinaison
- » Éclairage LED avec reproduction naturelle des couleurs sur chaque étagère
- » Réfrigérant R290 écologique
- » Classification de réfrigération 3M1
- » Version à chargement arrière avec portes coulissantes en verre miroir côté opérateur
- » Version arrière plein avec paroi arrière en miroir
- » Système de fixation pour rails de prix compris

Surface de présentation totale

90-2 : 0,85 m ²	90-3 : 1,18 m ²	90-4 : 1,56 m ²
120-2 : 1,17 m ²	120-3 : 1,62 m ²	120-4 : 2,15 m ²
150-2 : 1,49 m ²	150-3 : 2,07 m ²	150-4 : 2,73 m ²

Disponible sur demande

Portes rabattables par étagère au lieu des portes ordinaires côté client. Pour cette option, le supplément suivant est ajouté au prix de catalogue :



Accessoires en option - voir pages 34-35

- » Jeu de roulettes (non compatible avec les unités encastrables)
- » Pare-chocs (non compatible avec les unités encastrables)
- » Plaque d'évaporation
- » Kit dos à dos (uniquement pour les modèles à 3 et 4 niveaux avec sous-châssis avec arrière plein)

Modèles disponibles

- » Chargement arrière
- » Arrière plein (panneau de commande côté client)



MCC Cold libre-service avec portes 2, 3 et 4 niveaux

MCC Cold libre-service avec portes 2, 3 et 4 niveaux encastrable

Étiquettes énergétiques :

MCC Cold libre-service 90



MCC Cold libre-service 120

MCC Cold libre-service 150



	Numéro	Numéro
MCC 90		
MCC 90 2 niveaux	9389721X	9389731
MCC 90 2 niveaux arrière plein	9389722X	9389732
MCC 90 3 niveaux	9389701X	9389711
MCC 90 3 niveaux arrière plein	9389702X	9389712
MCC 90 4 niveaux	9389741X	9389751
MCC 90 4 niveaux arrière plein	9389742X	9389752
MCC 120		
MCC 120 2 niveaux	9389723X	9389733
MCC 120 2 niveaux arrière plein	9389724X	9389734
MCC 120 3 niveaux	9389703X	9389713
MCC 120 3 niveaux arrière plein	9389704X	9389714
MCC 120 4 niveaux	9389743X	9389753
MCC 120 4 niveaux arrière plein	9389744X	9389754
MCC 150		
MCC 150 2 niveaux	9389725X	9389735
MCC 150 2 niveaux arrière plein	9389726X	9389736
MCC 150 3 niveaux	9389705X	9389715
MCC 150 3 niveaux arrière plein	9389706X	9389716
MCC 150 4 niveaux	9389745X	9389755
MCC 150 4 niveaux arrière plein	9389746X	9389756

Dimensions

Largeur MCC 90/120/150	900 / 1200 / 1500 mm	900 / 1200 / 1500 mm
Profondeur	750 mm	750 mm
Hauteur sur pied	1420 mm	s/o
Hauteur d'encastrement au-dessus du plan de travail 2 niveaux / 3 et 4 niveaux	s/o	520 / 840 mm

Données techniques

Poids net 90/120/150 2 niveaux	170 / 200 / 230 kg	170 / 200 / 230 kg
Poids net 90/120/150 3 niveaux	195 / 225 / 255 kg	195 / 225 / 255 kg
Poids net 90/120/150 4 niveaux	202 / 234 / 266 kg	202 / 234 / 266 kg
Tension MCC 90/120/150	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Fréquence	50 Hz	50 Hz
Puissance MCC 90	0,5 kW	0,5 kW
Puissance MCC 120	0,7 kW	0,7 kW
Puissance MCC 150 2 & 3 niveaux	0,8 kW	0,8 kW
Puissance MCC 150 4 niveaux	0,9 kW	0,9 kW

PRINCIPAUX AVANTAGES

- » Une visibilité maximale des produits stimule vos ventes d'aliments à emporter
- » La technologie Premium OmniCold prolonge la durée de conservation des produits grâce à une répartition uniforme du flux d'air doux
- » Jusqu'à 30 % d'économies d'énergie
- » Une grande capacité de présentation pour un faible encombrement, afin d'économiser de l'espace au sol
- » Conception modulaire pour une combinaison facile avec d'autres modèles MCC froids, chauds et ambiants

MCC Cold service assisté
2, 3 et 4 niveaux



MCC Cold service assisté encastrable
2, 3 et 4 niveaux



FONCTIONNALITÉS

- » Vitrine service assisté réfrigérée sur 2, 3 ou 4 niveaux
- » Conçu pour les produits non emballés
- » Largeur de 900, 1200 ou 1500 mm
- » Transparence maximale
- » Le modèle avec sous-châssis est disponible dans toutes les couleurs RAL (standard RAL9010)
- » Modèle encastrable pour une intégration facile avec votre image de marque
- » Étagères minces et transparentes, réglables en hauteur et en inclinaison
- » Éclairage LED avec reproduction naturelle des couleurs sur chaque étagère
- » Réfrigérant R290 écologique
- » Classification de réfrigération 3M0 / 3M1 (2 niveaux / 3 et 4 niveaux)
- » Avec portes coulissantes en verre miroir côté opérateur

Surface de présentation totale

90-2 : 0,85 m ²	90-3 : 1,18 m ²	90-4 : 1,56 m ²
120-2 : 1,17 m ²	120-3 : 1,62 m ²	120-4 : 2,15 m ²
150-2 : 1,49 m ²	150-3 : 2,07 m ²	150-4 : 2,73 m ²

Modèles disponibles

- » Chargement arrière

Accessoires en option - voir pages 34-35

- » Jeu de roulettes (non compatible avec les unités encastrables)
- » Pare-chocs (non compatible avec les unités encastrables)
- » Plaque d'évaporation
- » Système de fixation pour rails de prix



MCC Cold service assisté 2, 3 et 4 niveaux

MCC Cold service assisté 2, 3 et 4 niveaux encastrable

Étiquettes énergétiques :

MCC Cold service assisté 90



MCC Cold service assisté 120

MCC Cold service assisté 150



	Numéro	Numéro
MCC 90		
MCC 90 2 niveaux	9389221X	9389321
MCC 90 3 niveaux	9389021X	9389121
MCC 90 4 niveaux	9389421X	9389521
MCC 120		
MCC 120 2 niveaux	9389223X	9389323
MCC 120 3 niveaux	9389023X	9389123
MCC 120 4 niveaux	9389423X	9389523
MCC 150		
MCC 150 2 niveaux	9389225X	9389325
MCC 150 3 niveaux	9389025X	9389125
MCC 150 4 niveaux	9389425X	9389525

Dimensions

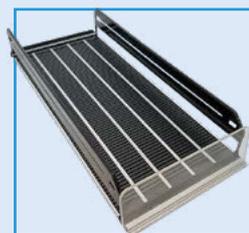
Largeur MCC 90/120/150	900 / 1200 / 1500 mm	900 / 1200 / 1500 mm
Profondeur	750 mm	750 mm
Hauteur sur pied	1420 mm	s/o
Hauteur d'encastrement au-dessus du plan de travail 2 niveaux / 3 et 4 niveaux	s/o	520 / 840 mm

Données techniques

Poids net 90/120/150 2 niveaux	170 / 200 / 230 kg	170 / 200 / 230 kg
Poids net 90/120/150 3 niveaux	195 / 225 / 255 kg	195 / 225 / 255 kg
Poids net 90/120/150 4 niveaux	202 / 234 / 266 kg	202 / 234 / 266 kg
Tension MCC 90/120/150	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Fréquence	50 Hz	50 Hz
Puissance MCC 90	0,4 kW	0,4 kW
Puissance MCC 120	0,5 kW	0,5 kW
Puissance MCC 150	0,7 kW	0,7 kW



Accessoires MCC Cold Vitrines alimentaires



Galet flexible (jeu)*

Un système de galets par gravité pour minimiser le besoin de manutention manuelle tout en donnant à vos produits une belle apparence dans la vitrine.

* L'ensemble convient à une étagère entière



Plaque d'évaporation

Si le MCC n'est pas raccordé à un système d'évacuation fixe, vous pouvez utiliser ce bac pour faire évaporer l'eau de condensation.



Kit dos à dos

Connectez vos MCC (chauds ou froids) dos à dos tout en maintenant des températures constantes. **Pour connecter des unités dos à dos, deux kits sont nécessaires, un kit par unité MCC.**



Accessoires	MCC Cold libre-service	MCC Cold libre-service avec portes	MCC Cold service assisté
Description	Numéro	Numéro	Numéro
Système de fixation pour rails de prix 90 2 niveaux	inclus	inclus	9389816
Système de fixation des rails de prix 120 2 niveaux	inclus	inclus	9389817
Système de fixation des rails de prix 150 2 niveaux	inclus	inclus	9389818
Système de fixation des rails de prix 90 3 niveaux	inclus	inclus	9389812
Système de fixation des rails de prix 120 3 niveaux	inclus	inclus	9389813
Système de fixation des rails de prix 150 3 niveaux	inclus	inclus	9389814
Système de fixation des rails de prix 90 4 niveaux	inclus	inclus	9389854
Système de fixation des rails de prix 120 4 niveaux	inclus	inclus	9389855
Système de fixation des rails de prix 150 4 niveaux	inclus	inclus	9389856
Galet flexible 90 Étagère supérieure (set)	9389883	9389883	s/o
Galet flexible 90 Étagère centrale (set)	9389889	9389889	s/o
Galet flexible 90 Étagère inférieure (set)	9389882	9389882	s/o
Galet flexible 120 Étagère supérieure (set)	9389885	9389885	s/o
Galet flexible 120 Étagère centrale (set)	9389890	9389890	s/o
Galet flexible 120 Étagère inférieure (set)	9389884	9389884	s/o
Galet flexible 150 Étagère supérieure (set)	9389887	9389887	s/o
Galet flexible 150 Étagère centrale (set)	9389891	9389891	s/o
Galet flexible 150 Étagère inférieure (set)	9389886	9389886	s/o
Plaque d'évaporation	9389820	9389820	9389820
Kit dos à dos MCC 90 (1 par vitrine)* Pour 3 et 4 niveaux avec arrière plein uniquement	9380209	9380209	s/o
Kit dos à dos MCC 120 (1 par vitrine)* Pour 3 et 4 niveaux avec arrière plein uniquement	9380219	9380219	s/o
Kit dos à dos MCC 150 (1 par vitrine)* Pour 3 et 4 niveaux avec arrière plein uniquement	9380229	9380229	s/o
Pare-chocs MCC 90*	9380207	9380207	9380207
Pare-chocs MCC 120*	9380205	9380205	9380205
Pare-chocs MCC 150*	9380208	9380208	9380208
Jeu de roulettes (hauteur MCC + 23 mm)*	9389852	9389852	9389852

* Non compatible avec les unités encastrables

PRINCIPAUX AVANTAGES

- » Une visibilité maximale des produits stimule vos ventes d'aliments à emporter
- » Une grande capacité de présentation pour un faible encombrement, afin d'économiser de l'espace au sol
- » Conception modulaire pour une combinaison facile avec d'autres modèles MCC ambiants, chauds et froids

MCC Ambient libre-service
3 niveaux



MCC Ambient libre-service encastrable
3 niveaux



FONCTIONNALITÉS

- » Vitrine libre-service 3 niveaux
- » Largeur 600, 900 ou 1200 mm
- » Le modèle avec sous-châssis est disponible dans toutes les couleurs RAL (standard RAL9010)
- » Modèle encastrable pour une intégration facile avec votre image de marque
- » Étagères minces et transparentes, réglables en hauteur et en inclinaison
- » Éclairage LED avec reproduction naturelle des couleurs sur chaque étagère
- » Avec portes coulissantes en verre miroir côté opérateur

Surface de présentation totale

60-3 : 0,74 m²

90-3 : 1,18 m²

120-3 : 1,62 m²

Modèles disponibles

- » Chargement arrière

Accessoires en option - voir page 37

- » Jeu de roulettes (non compatible avec les unités encastrables)
- » Pare-chocs (non compatible avec les unités encastrables)
- » Système de fixation pour rails de prix

**MCC Libre-service ambiant 3 niveaux****MCC Libre-service ambiant 3 niveaux encastrable**

	Numéro	Numéro
MCC 60		
MCC 60 3 niveaux	9379112X	9379012
MCC 90		
MCC 90 3 niveaux	9379312X	9379212
MCC 120		
MCC 120 3 niveaux	9379512X	9379412

Dimensions

Largeur MCC 60/90/120	600 / 900 / 1200 mm	600 / 900 / 1200 mm
Profondeur	750 mm	750 mm
Hauteur sur pied	1420 mm	
Hauteur d'encastrement au-dessus du plan de travail		840 mm

Données techniques

Poids net MCC 60	125 kg	125 kg
Poids net MCC 90	155 kg	155 kg
Poids net MCC 120	185 kg	185 kg
Tension MCC 60/90/120	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance MCC 60	0,02 kW	0,02 kW
Puissance MCC 90	0,04 kW	0,04 kW
Puissance MCC 120	0,05 kW	0,05 kW

Accessoires	MCC Ambient libre-service	MCC Ambient libre-service encastrable
	Numéro	Numéro
Système de fixation pour rails de prix MCC 60	9389811	9389811
Système de fixation des rails de prix MCC 90	9389812	9389812
Système de fixation des rails de prix MCC 120	9389813	9389813
Pare-chocs MCC 60	9380206	s/o
Pare-chocs MCC 90	9380207	s/o
Pare-chocs MCC 120	9380205	s/o
Jeu de roulettes (hauteur MCC + 23 mm)*	9389851	s/o

* Non compatible avec les unités encastrables

PRINCIPAUX AVANTAGES

- » Une visibilité maximale des produits stimule vos ventes d'aliments à emporter
- » Une grande capacité de présentation pour un faible encombrement, afin d'économiser de l'espace au sol
- » Conception modulaire pour une combinaison facile avec d'autres modèles MCC ambiants, chauds et froids

MCC Ambient service assisté
3 niveaux



MCC Ambient service assisté (encastrable)
3 niveaux



FONCTIONNALITÉS

- » Vitrine service assisté à 3 niveaux
- » Largeur 600, 900 ou 1200 mm
- » Le modèle avec sous-châssis est disponible dans toutes les couleurs RAL (standard RAL9010)
- » Modèle encastrable pour une intégration facile avec votre image de marque
- » Étagères minces et transparentes, réglables en hauteur et en inclinaison
- » Éclairage LED avec reproduction naturelle des couleurs sur chaque étagère
- » Avec portes coulissantes en verre miroir côté opérateur

Surface de présentation totale

60-3 :	0,74 m ²
90-3 :	1,18 m ²
120-3 :	1,62 m ²

Modèles disponibles

- » Chargement arrière

Accessoires en option - voir page 39

- » Jeu de roulettes (non compatible avec les unités encastrables)
- » Pare-chocs (non compatible avec les unités encastrables)
- » Système de fixation pour rails de prix

**MCC Ambient service assisté 3 niveaux****MCC Ambient service assisté 3 niveaux encastrable**

	Numéro	Numéro
MCC 60		
MCC 60 3 niveaux	9379111X	9379011
MCC 90		
MCC 90 3 niveaux	9379311X	9379211
MCC 120		
MCC 120 3 niveaux	9379511X	9379411

Dimensions

Largeur MCC 60/90/120	600 / 900 / 1200 mm	600 / 900 / 1200 mm
Profondeur	750 mm	750 mm
Hauteur sur pied	1420 mm	
Hauteur d'encastrement au-dessus du plan de travail		840 mm

Données techniques

Poids net MCC 60	125 kg	125 kg
Poids net MCC 90	155 kg	155 kg
Poids net MCC 120	185 kg	185 kg
Tension MCC 60/90/120	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance MCC 60	0,02 kW	0,02 kW
Puissance MCC 90	0,04 kW	0,04 kW
Puissance MCC 120	0,05 kW	0,05 kW

Accessoires	MCC Ambient service assisté	MCC Ambient service assisté (encastrable)
	Numéro	Numéro
Système de fixation pour rails de prix MCC 60	9389811	9389811
Système de fixation des rails de prix MCC 90	9389812	9389812
Système de fixation des rails de prix MCC 120	9389813	9389813
Pare-chocs MCC 60	9380206	s/o
Pare-chocs MCC 90	9380207	s/o
Pare-chocs MCC 120	9380205	s/o
Jeu de roulettes (hauteur MCC + 23 mm)*	9389851	s/o

* Non compatible avec les unités encastrables

PRINCIPAUX AVANTAGES

- » Une visibilité maximale des produits stimule vos ventes d'aliments à emporter
- » Une qualité alimentaire optimale pendant plus longtemps grâce à la technologie d'humidification à chaud haut de gamme
- » Chaleur rayonnante contrôlée individuellement par le haut (par section GN)
- » Technologie et conception économes en énergie grâce à une distribution optimisée des flux d'air, à un éclairage LED et à une excellente isolation
- » Utilisation simple et rapide
- » Conception modulaire pour une combinaison facile avec les comptoirs Deli de Fri-Jado ou les vitrines alimentaires MCC chaudes, froides et ambiantes

DC Hot service assisté et humidifié 4/3 GN



DC Hot service assisté et humidifié 4/3 GN encastrable



FONCTIONNALITÉS

- » Comptoir Deli service assisté chauffé et humidifié
- » Largeur de 1200, 1500 ou 1800 mm
- » Design transparent avec portes arrière coulissantes en verre miroir
- » Éclairage LED chaud
- » Le modèle avec sous-châssis est disponible dans toutes les couleurs RAL (standard RAL9010)
- » Modèle encastrable pour une intégration facile avec votre image de marque
- » Disponible avec un système de remplissage automatique ou manuel
- » Pour les appareils encastrables, le système de remplissage manuel de l'eau n'est disponible qu'en tant qu'accessoire (voir page 44)
- » Double vitrage latéral et supérieur avec revêtement Low-E - excellente isolation
- » Panneau de commande simple pour toutes les fonctions - utilisation facile
- » Toutes les surfaces en verre sont facilement accessibles pour le nettoyage ; les parties intérieures sont facilement amovibles et peuvent être lavées au lave-vaisselle
- » Tous les modèles sont équipés en standard d'un cadre GN 4/3
- » Peut également être utilisé avec les platines noires réglables en hauteur et en angle (voir page 44)

Capacité

- » Largeur : 3, 4 ou 5 x 4/3 GN
- » Comprend les châssis de section convenant aux sections GN 1/1 + 1/3 ou aux sections GN 2/3*. Des sections GN horizontales supplémentaires peuvent être créées sur le site à l'aide de séparateurs châssis de section courts (voir page 44).
- * pour une profondeur de bac GN de 100 mm maximum

Modèles disponibles

- » Sur sous-châssis avec remplissage automatique de l'eau
- » Sur sous-châssis avec remplissage manuel de l'eau de l'eau
- » Version encastrable standard avec remplissage d'eau automatique

Accessoires en option - voir page 44

- » Séparateurs châssis de section courts. Pour créer plus de sections GN.
- » Les plateaux plats - noirs - peuvent être utilisés à la place des châssis de section.
DC 120 : 3 pièces, DC 150 : 4 pièces, DC 180 : 5 pièces.
- » Entretoises verticales - noires. À combiner avec les plateaux.
DC 120 : 2 pièces, DC 150 : 1 pièce, DC 180 : 0 pièce.
- » Plan de travail (pour les modèles à sous-châssis uniquement)
- » Planches de découpe - noires. Peut être fixé sur le plan de travail.
- » Système de remplissage manuel de l'eau (pour les modèles encastrables)



**DC Hot service assisté et humidifié
4/3 GN**

**DC Hot service assisté humidifié encastrable
4/3 GN**



	Numéro	Numéro
DC Hot 120 4/3 GN		
Remplissage automatique de l'eau	9369111X	9369011
Remplissage manuel de l'eau	9369311X*	9369011 + 9369811**
DC Hot 150 4/3 GN		
Remplissage automatique de l'eau	9369112X	9369012
Remplissage manuel de l'eau	9369312X*	9369012 + 9369811**
DC Hot 180 4/3 GN		
Remplissage automatique de l'eau	9369113X	9369013
Remplissage manuel de l'eau	9369313X*	9369013 + 9369811**

Dimensions

Largeur DC 120/150/180	1200 / 1500 / 1800 mm	1200 / 1500 / 1800 mm
Profondeur (hors plan de travail)	890 mm	890 mm
Hauteur sur pied	1420 mm	
Hauteur d'encastrement au-dessus du plan de travail		520 mm

Données techniques

Poids net DC 120	198 kg	152 kg
Poids net DC 150	239 kg	180 kg
Poids net DC 180	283 kg	208 kg
Tension DC 120	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Tension DC 150/180	3N~ 400/230 V	3N~ 400/230 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz
Puissance DC 120	3,2 kW	3,2 kW
Puissance DC 150	4,0 kW	4,0 kW
Puissance DC 180	4,8 kW	4,8 kW

* Monté en usine

** Accessoire séparé pour la version encastrable

PRINCIPAUX AVANTAGES

- » Une visibilité maximale des produits stimule vos ventes d'aliments à emporter
- » Qualité optimale des aliments pendant plus longtemps grâce à la technologie OmniCold, qui permet de répartir uniformément le flux d'air doux
- » Technologie et conception économes en énergie grâce à une distribution optimisée des flux d'air, à un éclairage LED et à une excellente isolation
- » Utilisation simple et rapide
- » Conception modulaire pour une combinaison facile avec les Comptoirs Deli chauffés de Fri-Jado ou les vitrines alimentaires MCC chaudes, froides et ambiantes

DC Cold service assisté 4/3 GN



DC Cold service assisté 4/3 GN encastrable



FONCTIONNALITÉS

- » Comptoir Deli service assisté réfrigéré
- » Largeur de 1200, 1500 ou 1800 mm
- » Design transparent avec portes arrière coulissantes en verre miroir
- » Éclairage LED lumineux
- » Le modèle avec sous-châssis est disponible dans toutes les couleurs RAL (standard RAL9010)
- » Modèle encastrable pour une intégration facile avec votre image de marque
- » Sortie d'air froid surélevée - augmente la hauteur d'empilage des aliments sans les placer en-dessous du champ de vision du client
- » Performance de réfrigération 3M0 avec les meilleures étiquettes énergétiques de sa catégorie
- » Double vitrage latéral et supérieur avec revêtement Low-E - excellente isolation
- » Réfrigérant R290 écologique
- » Panneau de commande simple - utilisation facile
- » Toutes les surfaces en verre sont facilement accessibles pour le nettoyage ; les plateaux plats sont facilement amovibles et peuvent être lavés au lave-vaisselle
- » Condensateur autonettoyant - sans entretien
- » Tous les modèles sont équipés en standard de plateaux plats noirs réglables en hauteur et en inclinaison
- » Peut également être utilisé avec le châssis de section GN 4/3 (voir page 45)

Capacité

- » Largeur de zone de présentation de 3, 4 ou 5 plaques de cuisson GN

Accessoires en option - voir page 45

- » Châssis de section GN 4/3*.
DC 120 : 3 pièces, DC 150 : 4 pièces, DC 180 : 5 pièces.
- » Entretoises verticales - acier inoxydable. À combiner avec les châssis de section. DC 120 : 2 pièces, DC 150 : 1 pièce, DC 180 : 0 pièce.
- » Séparateurs châssis de section courts. Pour créer des sections GN dans les châssis de section.
- » Plan de travail (pour les modèles à sous-châssis uniquement)
- » Planches de découpe - noires. Peut être fixé sur le plan de travail.
- » Plaque d'évaporation

* pour une profondeur de bac GN de 100 mm maximum



DC Cold service assisté 4/3 GN

DC Cold service assisté encastrable 4/3 GN

Étiquette énergétique :
DC 120/150/180
Service assisté froid 4/3 GN



	Numéro	Numéro
DC Cold 120 4/3 GN	9369101X	9369001
DC Cold 150 4/3 GN	9369102X	9369002
DC Cold 180 4/3 GN	9369103X	9369003

Dimensions

Largeur DC 120/150/180	1200 / 1500 / 1800 mm	1200 / 1500 / 1800 mm
Profondeur (hors plan de travail)	890 mm	890 mm
Hauteur sur pied	1420 mm	s/o
Hauteur d'encastrement au-dessus du plan de travail	s/o	520 mm

Données techniques

Poids net DC 120	216 kg	170 kg
Poids net DC 150	259 kg	200 kg
Poids net DC 180	305 kg	230 kg
Tension	1N~ 230 V	1N~ 230 V
Fréquence	50 Hz	50 Hz
Puissance DC 120	0,37 kW	0,37 kW
Puissance DC 150	0,45 kW	0,45 kW
Puissance DC 180	0,65 kW	0,65 kW

Accessoires Comptoirs Deli - DC Hot service assisté 4/3 GN



Séparateur châssis de section court

Pour créer des sections GN (horizontales) supplémentaires.



Présentoir à plat

Peut être utilisé à la place châssis de section GN. Condition de remplacement complet : DC 120 : 3 pièces, DC 150 : 4 pièces, DC 180 : 5 pièces.



Entretoise verticale (noire)

À utiliser avec les plateaux. DC 120 : 2 pièces, DC 150 : 1 pièce, DC 180 : 0 pièce.



Plan de travail

Créer une véritable expérience culinaire en préparant des aliments frais devant les clients. Uniquement pour les modèles avec sous-châssis.

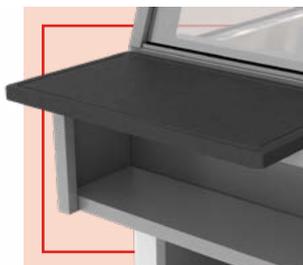


Planche de découpe (noire)

Peut être fixé sur le plan de travail. Disponible en deux tailles.



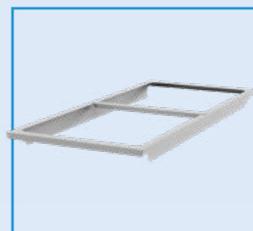
Système de remplissage manuel de l'eau

Pour les appareils encastrables qui ne peuvent pas être raccordés à une alimentation en eau externe.

Accessoires	DC Hot service assisté 4/3 GN	DC Hot service assisté et encastrable 4/3 GN
Description	Numéro	Numéro
Séparateur châssis de section court	9369800	9369800
Présentoir à plat 830 mm (noir)	9369801	9369801
Entretoise verticale 830x40 mm (noir)	9369806	9369806
Plan de travail DC 120*	9369812	s/o
Plan de travail DC 150*	9369813	s/o
Plan de travail DC 180*	9369814	s/o
Planche de découpe 450 x 265 mm*	9369809	s/o
Planche de découpe 600 x 265 mm*	9369810	s/o
Système de remplissage manuel de l'eau	s/o	9369811

* Non compatible avec les unités encastrables

Accessoires Comptoirs Deli - DC Cold service assisté 4/3 GN



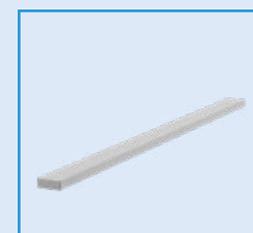
Châssis de section 4/3 GN

Peut être utilisé à la place des plateaux plats. Condition de remplacement complet : DC 120 : 3 pièces, DC 150 : 4 pièces, DC 180 : 5 pièces.



Séparateur châssis de section court

Pour créer des sections GN horizontales dans les châssis de section.



Entretoise verticale (acier inoxydable)

À utiliser avec les châssis de section. DC 120 : 2 pièces, DC 150 : 1 pièce, DC 180 : 0 pièce.



Plan de travail

Créer une véritable expérience culinaire en préparant des aliments frais devant les clients. Uniquement pour les modèles avec sous-châssis.

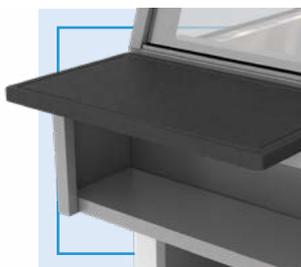


Planche de découpe (noire)

Peut être fixé sur le plan de travail. Disponible en deux tailles.



Plaque d'évaporation

Si le DC n'est pas raccordé à un système d'évacuation fixe, vous pouvez utiliser ce bac pour faire évaporer l'eau de condensation.

Accessoires	DC Cold service assisté 4/3 GN	DC Cold service assisté encastrable 4/3 GN
Description	Numéro	Numéro
Châssis de section 4/3 GN	9369803	9369803
Séparateur châssis de section court	9369800	9369800
Entretoise verticale 830x40 mm (acier inoxydable)	9369805	9369805
Plan de travail DC 120*	9369812	s/o
Plan de travail DC 150*	9369813	s/o
Plan de travail DC 180*	9369814	s/o
Planche de découpe 450 x 265 mm*	9369809	s/o
Planche de découpe 600 x 265 mm*	9369810	s/o
Plaque d'évaporation	9389820	9389820

* Non compatible avec les unités encastrables



Avis de non-responsabilité

Avis de non-responsabilité

Bien que tous les soins aient été mis en œuvre lors de la compilation de cette liste de prix et que toutes les mesures aient été prises afin de présenter des informations actualisées et exactes, nous ne saurions garantir l'absence d'inexactitudes. Fri-Jado décline toute responsabilité pour tous les dommages, pertes ou inconvénients causés en résultante de toute inexactitude ou erreur de cette liste de prix.

L'ensemble de nos accords, devis, livraisons, etc. est soumis aux conditions générales de vente et de livraison de notre entreprise, déposées auprès du greffe du tribunal de première instance de Breda aux Pays-Bas, sous la référence 35/1999. Ces conditions générales peuvent être téléchargées sur le site www.frijado.com.





making food irresistible

www.frijado.com