



VITRINE VERTICALE PREMIUM · RÉFRIGÉRATION PROFESSIONNELLE

CATALOGUE TECHNIQUE · ÉDITION 2026

# VITRINE RÉFRIGÉRÉE MARILYN

Vitrines verticales entièrement vitrées conçues pour **sublimer les produits premium** : transparence maximale, intérieur inox miroir, éclairage LED réglable et froid haute performance au fluide écologique R290.

**276**

275 L

**376**

375 L

**451**

450 L

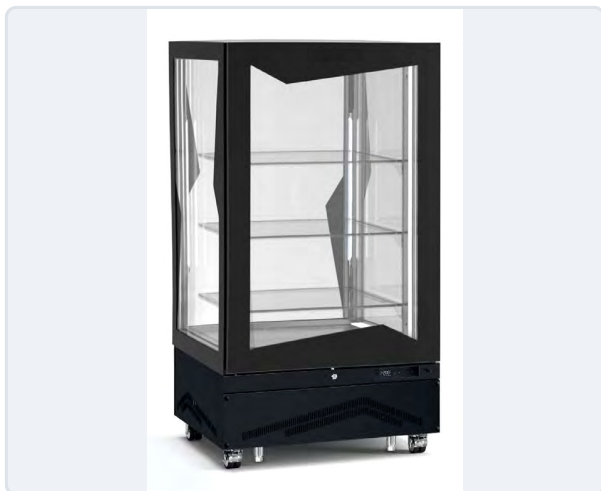
**651**

650 L

**RÉFRIGÉRATION PRO**

« Provocateur de froid »

# 01 GAMME COMPACTE MARILYN 276 & 376



Marilyn 276 – gamme compacte, présentation de produits d'exception.

Compactes et élégantes, les **Marilyn 276 et 376** (275 et 375 L) sont les alliées de la **pâtisserie**, du **chocolat** et des **boissons**. Trois clayettes en verre trempé, froid positif **+4/+10 °C** ou négatif **-15/-21 °C** selon la version, pour une présentation soignée sur un encombrement réduit.

- Hauteur 1510 mm – idéale en comptoir ou en linéaire
- 275 L (276) ou 375 L (376) · 3 clayettes verre
- Versions Q, Q Chocolat, BTQ-S et BTQ-S BIS
- Disponible en version SP sans panneaux, encastrable

RÉFÉRENCE	TEMP. °C	VOLUME L	CLAYETTES	PUISS. W	% HR	FLUIDE
<b>MARILYN 276 — 702 × 690 × 1510 MM · CLAYETTES 545 × 425 MM</b>						
<b>276 Q</b>	<b>+4 / +10</b>	275	3 verre	400	75	R290
<b>276 Q CIOCCO</b>	<b>+14 / +16</b>	275	3 verre	500	40/44	R600a
<b>276 BTQ-S</b>	<b>-15 / -21</b>	275	3 verre	360	40	R290
<b>276 BTQ-S BIS</b>	<b>+5 / -20</b>	275	3 verre	360	70/40	R290
<b>MARILYN 376 — 902 × 690 × 1510 MM · CLAYETTES 745 × 425 MM</b>						
<b>376 Q</b>	<b>+4 / +10</b>	375	3 verre	450	75	R290
<b>376 Q CIOCCO</b>	<b>+14 / +16</b>	375	3 verre	500	40/44	R600a
<b>376 BTQ-S</b>	<b>-15 / -21</b>	375	3 verre	450	40	R290
<b>376 BTQ-S BIS</b>	<b>+5 / -20</b>	375	3 verre	440	70/40	R290

**Q** – Vitrine positive +4/+10 °C, pour pâtisserie et présentation réfrigérée.

**Q CIOCCO** – Version chocolat +14/+16 °C, fluide R600a, hygrométrie maîtrisée.

**BTQ** – Vitrine négative -15/-21 °C pour produits surgelés et glaces.

**BIS** – Double température / convertible +5/-20 °C selon le besoin.

**-S** – Évaporateur en partie basse : capacité d'exposition et luminosité maximales.

**GBT** – Grilles évaporantes fixes + clayettes verre, froid -10/-19 °C.

Dimensions hors-tout (L × P × H). Tension 230 V / 50 Hz · classe climatique MAX · fluide écologique R290 (R600a versions chocolat).

# 02 GRANDE CAPACITÉ MARILYN 451 & 651



Marilyn 451 & 651 – grande capacité, ici en coloris blanc.

Pour les volumes d'exposition les plus exigeants, les **Marilyn 451 et 651** (450 et 650 L) offrent jusqu'à **cinq clayettes** et toutes les configurations de froid : positif, **négatif -15/-21 °C**, **double température +5/-20 °C** et version **GBT** à grilles évaporantes. La version **-S**, évaporateur en partie basse, libère la surface d'exposition pour une luminosité et une capacité maximales.

- Hauteur 1910 mm · 450 L (451) ou 650 L (651)
- 5 clayettes verre (Q/BTQ) ou 6 grilles (GBT)
- Froid négatif, double température et version -S
- Idéale pour glaces, chocolats et produits premium

RÉFÉRENCE	TEMP. °C	VOLUME L	CLAYETTES	PUISS. W	% HR	FLUIDE
<b>MARILYN 451 — 702 × 690 × 1910 MM · CLAYETTES 545 × 425 MM</b>						
<b>451 Q</b>	<b>+4 / +10</b>	450	5 verre	400	75	R290
<b>451 Q CIOCCO</b>	<b>+14 / +16</b>	450	5 verre	500	40/44	R600a
<b>451 BTQ</b>	<b>-15 / -21</b>	450	5 verre	480	40	R290
<b>451 BTQ BIS</b>	<b>+5 / -20</b>	450	5 verre	490	70/40	R290
<b>451 BTQ-S</b>	<b>-15 / -21</b>	450	5 verre	540	40	R290
<b>451 BTQ-S BIS</b>	<b>+5 / -20</b>	450	5 verre	450	70/40	R290
<b>451 GBT</b>	<b>-10 / -19</b>	450	6 grille	510	40	R290
<b>MARILYN 651 — 902 × 690 × 1910 MM · CLAYETTES 745 × 425 MM</b>						
<b>651 Q</b>	<b>+4 / +10</b>	650	5 verre	450	75	R290
<b>651 Q CIOCCO</b>	<b>+14 / +16</b>	650	5 verre	500	40/44	R600a
<b>651 BTQ</b>	<b>-15 / -21</b>	650	5 verre	460	40	R290
<b>651 BTQ BIS</b>	<b>+5 / -20</b>	650	5 verre	520	70/40	R290
<b>651 BTQ-S</b>	<b>-15 / -21</b>	650	5 verre	500	40	R290
<b>651 BTQ-S BIS</b>	<b>+5 / -20</b>	650	5 verre	480	70/40	R290
<b>651 GBT</b>	<b>-10 / -19</b>	650	6 grille	460	40	R290

Dimensions hors-tout (L × P × H). Tension 230 V / 50 Hz · classe climatique MAX · fluide écologique R290 (R600a versions chocolat).

# 03 DONNÉES TECHNIQUES

## TABLEAU COMPLET DES RÉFÉRENCES

L'intégralité de la gamme Marilyn – 22 références réparties sur quatre tailles – avec températures, volumes, clayettes, puissances et fluides.

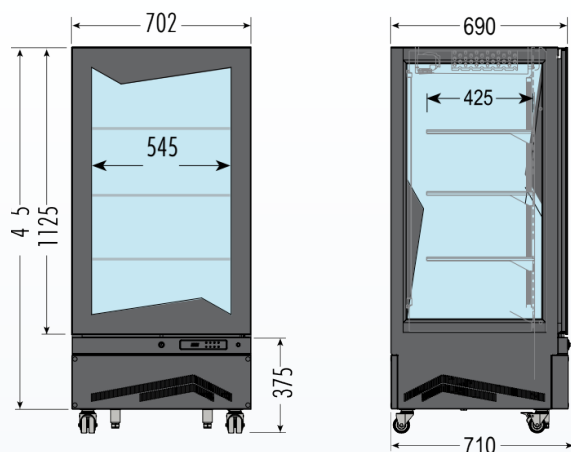
RÉFÉRENCE	TEMP. °C	VOLUME L	CLAYETTES	PUISS. W	% HR	FLUIDE
<b>MARILYN 276 — 702 × 690 × 1510 MM · CLAYETTES 545 × 425 MM</b>						
276 Q	+4 / +10	275	3 verre	400	75	R290
276 Q CIOCCO	+14 / +16	275	3 verre	500	40/44	R600a
276 BTQ-S	-15 / -21	275	3 verre	360	40	R290
276 BTQ-S BIS	+5 / -20	275	3 verre	360	70/40	R290
<b>MARILYN 376 — 902 × 690 × 1510 MM · CLAYETTES 745 × 425 MM</b>						
376 Q	+4 / +10	375	3 verre	450	75	R290
376 Q CIOCCO	+14 / +16	375	3 verre	500	40/44	R600a
376 BTQ-S	-15 / -21	375	3 verre	450	40	R290
376 BTQ-S BIS	+5 / -20	375	3 verre	440	70/40	R290
<b>MARILYN 451 — 702 × 690 × 1910 MM · CLAYETTES 545 × 425 MM</b>						
451 Q	+4 / +10	450	5 verre	400	75	R290
451 Q CIOCCO	+14 / +16	450	5 verre	500	40/44	R600a
451 BTQ	-15 / -21	450	5 verre	480	40	R290
451 BTQ BIS	+5 / -20	450	5 verre	490	70/40	R290
451 BTQ-S	-15 / -21	450	5 verre	540	40	R290
451 BTQ-S BIS	+5 / -20	450	5 verre	450	70/40	R290
451 GBT	-10 / -19	450	6 grille	510	40	R290
<b>MARILYN 651 — 902 × 690 × 1910 MM · CLAYETTES 745 × 425 MM</b>						
651 Q	+4 / +10	650	5 verre	450	75	R290
651 Q CIOCCO	+14 / +16	650	5 verre	500	40/44	R600a
651 BTQ	-15 / -21	650	5 verre	460	40	R290
651 BTQ BIS	+5 / -20	650	5 verre	520	70/40	R290
651 BTQ-S	-15 / -21	650	5 verre	500	40	R290
651 BTQ-S BIS	+5 / -20	650	5 verre	480	70/40	R290
651 GBT	-10 / -19	650	6 grille	460	40	R290

Coloris standard : noir. Options blanc / gris selon modèles (cache-roulettes assortis). Voltage de série 230 V / 1 / 50 Hz · dégivrage automatique (AUT) · classe climatique MAX (30 °C – 55 % HR).

# 04 COUPES TECHNIQUES SÉRIE 276 & 376

## MARILYN 276

Encombrement 702 × 690 × 1510 mm



VUE DE FACE · VUE DE PROFIL

Encombrement 702 × 690 × 1510 mm

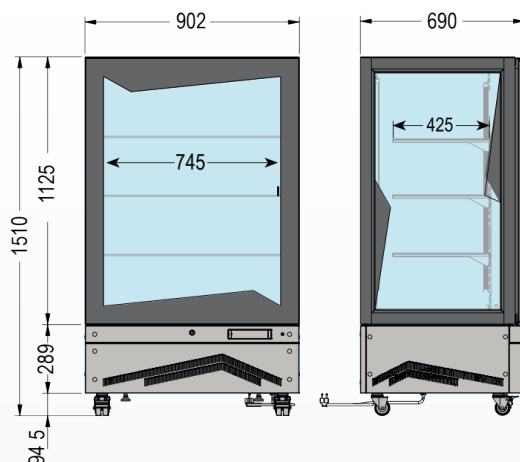
Emballage 770 × 770 × 1750 mm

Clayettes 545 × 425 mm

Versions 4 réf.

## MARILYN 376

Encombrement 902 × 690 × 1510 mm



VUE DE FACE · VUE DE PROFIL

Encombrement 902 × 690 × 1510 mm

Emballage 980 × 870 × 1780 mm

Clayettes 745 × 425 mm

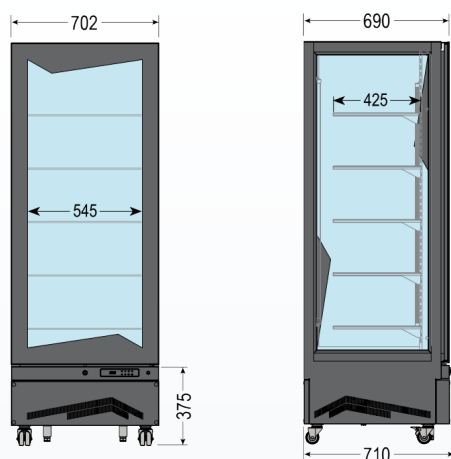
Versions 4 réf.

Cotes en millimètres. Schémas cotés : vue frontale et vue latérale (version standard avec panneaux). Version SP sans panneaux disponible pour encastrement.

# 04 COUPES TECHNIQUES SÉRIE 451 & 651

## MARILYN 451

Encombrement 702 × 690 × 1910 mm



VUE DE FACE · VUE DE PROFIL

Encombrement 702 × 690 × 1910 mm

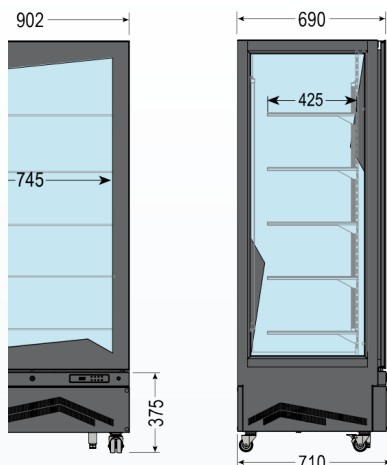
Emballage 770 × 770 × 2180 mm

Clayettes 545 × 425 mm

Versions 7 réf.

## MARILYN 651

Encombrement 902 × 690 × 1910 mm



VUE DE FACE · VUE DE PROFIL

Encombrement 902 × 690 × 1910 mm

Emballage 980 × 870 × 2180 mm

Clayettes 745 × 425 mm

Versions 7 réf.

Cotes en millimètres. Schémas cotés : vue frontale et vue latérale (version standard avec panneaux). Version SP sans panneaux disponible pour encastrement.

## 05 ATOUTS TECHNIQUES UNE CONCEPTION HAUT DE GAMME

Chaque vitrine Marilyn repose sur des matériaux premium et une chaîne du froid pilotée avec précision, gages de conservation optimale, d'hygiène et de longévité.



### CONSTRUCTION & MATÉRIAUX

- Châssis en aluminium anodisé, léger et résistant à la corrosion.
- Intérieur entièrement en acier inox AISI 304, découpe laser, finition polie miroir.
- Porte à vitrocámara structurelle basse émissivité, vitres extérieures trempées et sérigraphiées.



### FROID & FLUIDES

- Thermodynamique au fluide écologique R290 (R600a sur versions « Chocolat »).
- Classe climatique MAX : 30 °C / 55 % HR – fonctionnement fiable en ambiance chaude.
- Dégivrage automatique ; condensation par air, par eau en option.



### ÉCLAIRAGE LED

- Température de couleur réglable de 3 000 K à 6 500 K (option potentiomètre LED).
- Forte luminosité diffusée par l'intérieur inox miroir.
- Rendu fidèle des couleurs pour valoriser pâtisseries, chocolats et glaces.



### COMMANDE & PILOTAGE

- Centrale tactile rétroéclairée à haut contraste : thermomètre, éclairage, mode ECO.
- Prédiposition « Transition 4.0 » pour la connectivité.
- Option système de contrôle à distance WiFi / Cloud.



### ERGONOMIE & SÉCURITÉ

- Poignée « à escamotage » intégrée sur toute la hauteur de la porte.
- Roulettes jumelées pivotantes (deux avec frein) et pieds réglables de série.
- Serrure de série sur tous les modèles.



### VERSIONS DISPONIBLES

- Q positif · Q CIOCCO chocolat · BTQ négatif · BIS double température.
- Versions « -S » à évaporateur en partie basse · GBT à grilles évaporantes.
- Version SP sans panneaux, prévue pour l'encastrement.

### COLORIS & FINITIONS



**Noir**  
RAL 9005 · de  
série



**Blanc**  
RAL 9016 ·  
option



**Gris  
anthracite**  
RAL 7016 ·  
option

Tension d'alimentation de série : 230 V / 1 / 50 Hz · classe climatique MAX (30 °C – 55 % HR). Coloris noir de série ; blanc et gris en option selon les modèles. Références RAL indicatives – à confirmer à la commande.

## 06 ARGUMENTS DE VENTE SUBLIMER LES PRODUITS PREMIUM

Les **vitrines verticales Marilyn** associent un **design élancé entièrement vitré** à une  **finition haut de gamme** et à une **technologie de froid performante**. Leur transparence sur quatre faces et leur **intérieur en acier inoxydable miroir** créent un effet visuel spectaculaire qui valorise chaque produit.

Quel que soit l'univers — **pâtisserie, chocolat, glaces, boissons ou vins** — la Marilyn met en lumière vos créations grâce à un **éclairage LED réglable de 3 000 à 6 500 K** et un système frigorifique au fluide écologique **R290**, avec **commande tactile rétroéclairée** et mode ECO.

### POURQUOI LA MARILYN EST LA VITRINE IDÉALE

**01****VISIBILITÉ TOTALE**

Structure entièrement vitrée, transparence sur quatre faces : vos produits visibles sous tous les angles, sans zone d'ombre.

**02****MISE EN LUMIÈRE**

LED réglable 3 000-6 500 K et intérieur inox poli miroir qui démultiplie la luminosité et l'impact visuel.

**03****FROID MAÎTRISÉ**

Système haute performance au fluide écologique R290, stabilité thermique et température homogène, même en usage intensif.

**04****POLYVALENCE**

Positive, chocolat, négative, double température et glaces : une seule gamme pour tous les métiers de bouche.

**05****CAPACITÉ MAXIMALE**

Sur les versions « -S », l'évaporateur en partie basse libère la surface d'exposition et gagne en luminosité.

**06****DURABILITÉ**

Aluminium anodisé, acier inox AISI 304 et vitrages trempés basse émissivité : robustesse, hygiène et longévité.



Marilyn encastrable en pâtisserie – mise en valeur des produits d'exception.

## 07 ACCESSOIRES & OPTIONNELS CONFIGURER VOTRE MARILYN

### CACHE-ROULETTES (NOIR / BLANC / GRIS)

Kit d'habillage assorti au coloris du modèle.

### POIGNÉE SUPPLÉMENTAIRE

Maniglione additionnel, tous modèles Marilyn.

### POTENTIOMÈTRE LED

Réglage continu de la luminosité.

### CONTRÔLE À DISTANCE WIFI / CLOUD

Pilotage et supervision connectés.

### CONDENSATION PAR EAU

Évacuation par eau, pour tous les modèles Marilyn.

### KIT INVERTER

Compresseur à régulation Inverter, économies d'énergie.

### KIT VERSION « DRINK »

Configuration boissons (3 clayettes), modèles Q.

### VITRES POUR ALTITUDE

Vitrages adaptés aux fortes altitudes.

### KIT ANTI-BUÉE PORTES

Film anti-condensation sur vitres de porte.

## OPTIONS & CONFIGURATIONS

- Version SP encastrable
- Vitres sérigraphie droite
- Vitre à effet miroir (latérale)
- Vitre à effet miroir (arrière)
- Température crème fouettée
- Miroir arrière / latéral

## POURQUOI CHOISIR EUROPROJET

Spécialiste du froid commercial, **Europrojet** accompagne les métiers de bouche haut de gamme : conseil, agencement du point de vente, matériel professionnel et service. La gamme Marilyn incarne notre exigence – **performance, fiabilité et mise en valeur** des produits d'exception.

Une solution **fiable, performante et parfaitement adaptée** aux exigences de la pâtisserie, du chocolat, de la glace et des boissons premium.

## CONTACTEZ-NOUS

Un projet en cours ou à venir ? Demandez votre **devis** ou un accompagnement sur l'agencement de votre point de vente.

50 cours Aristide Briand · 69300 Lyon-Caluire

**04 37 40 00 32**

[www.europrojet.fr](http://www.europrojet.fr)

## DISPONIBILITÉ

- Pose libre ou encastrable (SP)
- Coloris noir, blanc ou gris
- France · Suisse · Belgique · DOM-TOM
- Garantie & service Europrojet