

CATALOGUE TECHNIQUE

MEAT

Vitrines verticales 4 faces vitrées pour l'exposition de la viande fraîche, la maturation à sec (Dry Aged), les charcuteries, les fromages. Thermodynamique R290, écran tactile, éclairage LED 3.000 K ou 6.500 K.



MEAT
VIANDE FRAÎCHE

MEAT DA
DRY AGING

360 FG
LIGNE FULL-GLASS

VUE D'ENSEMBLE

Présentation de la gamme

Les vitrines **MEAT** sont conçues pour la **présentation et la conservation** de la viande fraîche, des charcuteries, des fromages. La gamme comprend deux univers techniques : les **vitrines verticales 4-faces vitrées** avec exposition à 360°, et les versions **Dry Aged (DA)** spécifiques à la maturation à sec de la viande avec gestion fine de l'humidité de 50 % à 80 %.

STRUCTURE

Châssis entièrement en **aluminium couleur argent** ou noir (option). Construction aérienne et robuste, parfaite pour l'agencement de bars à charcuteries, sushis-bars et boucheries premium.

VITRAGE 3 FACES

Triple vitrage à double chambre sur chaque face, cadré et scellé. Exposition à 360° du produit pour une présentation maximale en îlot ou contre-mur.

ÉCLAIRAGE LED

Couleur de température LED au choix : **3.000 K** (blanc chaud) ou **6.500 K** (blanc neutre). Option **LED rose** pour boucherie.

RÉGULATION

Centrale électronique avec **écran tactile**. Plage de service +1 / +5°C pour la viande fraîche, +1 / +2°C pour la maturation à sec.

GESTION HUMIDITÉ (DA)

Sur les versions Dry Aged : production et gestion de l'humidité **réglable de 50 % à 80 %** via sonde RH et cycles d'humidification / déshumidification. LED UV avec filtre céramique TiO₂.

FLUIDE R290

Gaz **R290** à très faible impact environnemental (PRG = 3). Roues acier pivotantes 360° (2 avec frein), groupe intégré, prédisposition Transition 4.0.

+1 / +5°C

Viande fraîche

+1 / +2°C

Maturation DA

50–80%

H.R. réglable (DA)

R290

Fluide frigorigène

MEAT

VITRINE VIANDE FRAÎCHE

Vitrine pour l'exposition de la **viande fraîche** · 5 modèles de 200 à 1150 L · Triple vitrage 3 faces, châssis aluminium, écran tactile et LED 3.000 K ou 6.500 K



MEAT 552 · VUE D'ENSEMBLE

MODÈLE	VOL.	DIM. L x P x H	POIDS N/B	ÉQUIPEMENT STANDARD	W	% H.R.	DÉG.
MEAT 60	200 L	1200 x 620 x 1306 mm	180 / 200	2 x grille 450 x 470	400	75	MAN
MEAT 276	275 L	794 x 758 x 1235 mm	127 / 152	1 x grille inox 555 x 650	400	75	AUT
MEAT 302	400 L	729 x 623 x 2010 mm	171 / 194	3 x grilles inox 572 x 402	400	75	AUT
MEAT 552	550 L	794 x 758 x 2010 mm	204 / 230	3 x grilles inox 555 x 650	450	75	AUT
MEAT 1152	1150 L	1540 x 758 x 2010 mm	315 / 346	6 x grilles inox 555 x 650	610	75	AUT

+1 / +5°C

TEMPÉRATURE

R290

FLUIDE

230 V

ALIMENTATION

Touch

COMMANDE

EN OPTION : Couleur noire ou RAL · Kit LED rose (boucherie) · Potentiomètre LED · Serrure par porte · Condensation à eau · Vitrage altitude · Vitre miroir latérale ou arrière

MEAT DA

MATURATION À SEC · DRY AGED

Vitrine pour la **maturation à sec** (dry aging) de la viande · 5 modèles · LED UV avec filtre céramique TiO₂ · Humidité réglable de 50 % à 80 % · Carénage évaporateur inox poli miroir · Température ambiante recommandée 20–30°C, H.R. 55 %



MODÈLE	VOL.	DIM. L × P × H	POIDS N/B	ÉQUIPEMENT STANDARD	W	% H.R.	DÉG.
MEAT 60 DA	200 L	1200 × 620 × 1306 mm	188 / 208	2 × grille 450 × 470	350	50/80 RÉG.	MAN
MEAT 276 DA	275 L	794 × 758 × 1235 mm	133 / 158	1 × grille inox 555 × 650	400	50/80 RÉG.	AUT
MEAT 302 DA	400 L	729 × 623 × 2010 mm	180 / 203	3 × grilles inox 572 × 402	380	50/80 RÉG.	AUT
MEAT 552 DA	550 L	794 × 758 × 2010 mm	206 / 232	3 × grilles inox 555 × 650	500	50/80 RÉG.	AUT
MEAT 1152 DA	1150 L	1540 × 758 × 2010 mm	319 / 350	6 × grilles inox 555 × 650	900	50/80 RÉG.	AUT

MEAT 552 DA · VUE D'ENSEMBLE

+1 / +2°C

TEMPÉRATURE

R290

FLUIDE

230 V

ALIMENTATION

Touch

COMMANDE

EN OPTION : Couleur noire ou RAL · Potentiomètre LED · Serrure par porte · Condensation à eau · Vitrage altitude · Système de contrôle à distance WiFi / Cloud

DA = DRY AGED Vitrine spécifique pour la maturation à sec de la viande

DÉTAILS TECHNIQUES · ÉQUIPEMENT INTÉRIEUR

Détails de fabrication

Quatre éléments distinguent la gamme MEAT : **grilles inox** réglables en hauteur, **éclairage LED** au choix (chaud, neutre ou rose pour boucherie), **crochets et barres porte-charcuterie** en série, et **carénage intérieur** en aluminium argent ou noir.



GRILLES INOX RÉGLABLES

Grilles à fil en **acier inoxydable** réglables en hauteur. Pas de fixation rapide, repositionnement libre selon la nature et la taille des produits exposés.



LED ROSE — OPTION BOUCHERIE

LED rose spéciale en option pour la mise en valeur des viandes rouges. Bandeaux latéraux et rampe supérieure. Disponible sur toute la gamme MEAT.



LED CHAUD — STANDARD USINE

Configuration **3.000 K (blanc chaud)** montée d'usine. Mise en lumière homogène de l'ensemble du compartiment. Variante 6.500 K (blanc neutre) disponible



CROCHETS & BARRES INOX

Barres porte-charcuterie à crochets inox livrées en série. 5 crochets par barre, 2 à 4 barres selon le modèle. Carénage évaporateur inox poli miroir sur versions DA

VERSIONS DE COMPTOIR

MEAT 60 / MEAT 60 DA

Versions **vitrine de comptoir** à poser de la gamme MEAT. **Largeur 1200 mm, hauteur 1306 mm**, 200 L utiles, 4 faces vitrées, portes battantes côté opérateur en standard (porte coulissante en option sur MEAT 60).

MEAT 60

VIANDE FRAÎCHE · +1 / +5°C



- **2 grilles** 450 × 470 mm
- **Puissance** : 400 W · H.R. 75 %
- **Dégivrage** : manuel
- **Poids** : 180 / 200 kg (net / brut)
- Option : **portes coulissantes** côté opérateur
- Standard couleur argent · Noir en option

MEAT 60 DA

DRY AGING · +1 / +2°C



- **2 grilles** 450 × 470 mm
- **Puissance** : 350 W · H.R. 50–80 % réglable
- **Dégivrage** : manuel
- **Poids** : 188 / 208 kg
- **LED UV** avec filtre céramique TiO₂
- Ambiance recommandée 20–30°C, 55 % H.R.

1200 × 620

EMPREINTE (MM)

1306

HAUTEUR (MM)

200 L

VOLUME UTILE

R290

FLUIDE

OPTIONS COMMUNES : Couleur noire · Couleur RAL · Kit LED rose · Potentiomètre LED · Serrure (par porte) · Vitrage altitude · Vitre miroir latérale ou arrière · Dégivrage automatique gaz chaud · Kit portes coulissantes verre (MEAT 60 uniquement)

LIGNE FULL-GLASS AFFIANCABILI

MEAT 360 DA FG / VFS 360 FG

La ligne **Full-Glass** est une gamme complète d'expositeurs juxtaposables : WINE FG, WINE FG BRUT, WINE FG RED, DRINK 360 FG, VFS 360 FG et MEAT 360 DA FG. Format compact **595 × 595 × 1860 mm**, 368 L utiles, couleur noire en standard, LED supérieurs et latéraux de série.

MEAT 360 DA FG

MATURATION VIANDE · +1 / +2°C



- **2 grilles** 514 × 402 mm + 3 barres × 5 crochets
- **Volume** : 368 L · **Puissance** : 350 W
- **LED UV** avec filtre céramique TiO₂
- Humidité : **50–80 % réglable**
- Dégivrage automatique
- Ambiance recommandée 20–30°C, 55 % H.R.

VFS 360 FG

CHARCUTERIE / FROMAGES · +4 / +10°C



- **5 grilles** 514 × 402 mm
- **Volume** : 368 L · **Puissance** : 220 W
- **LED** standard supérieurs et latéraux
- Humidité : 70 %
- Dégivrage automatique
- Spécifique pour salaisons et fromages

595 × 595

EMPREINTE (MM)

1860

HAUTEUR (MM)

368 L

VOLUME UTILE

R290

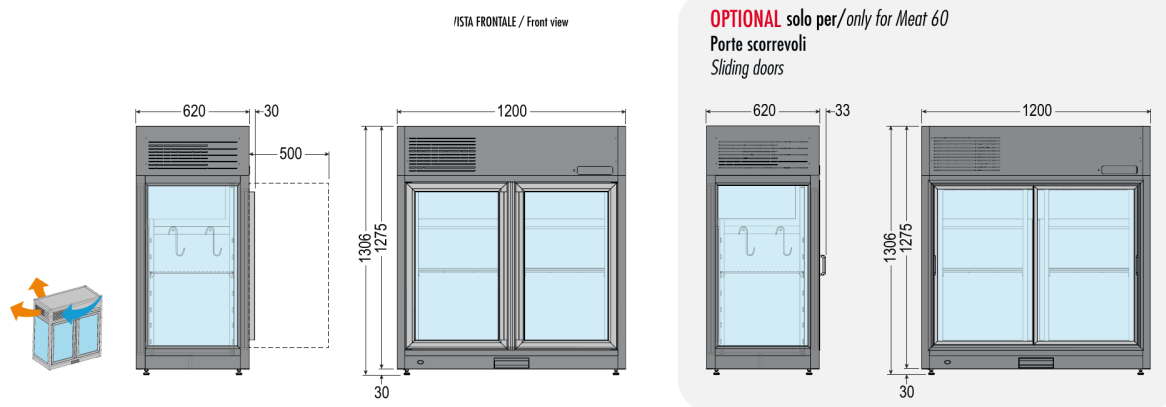
FLUIDE

FULL-GLASS LINE : Gamme complète d'expositeurs juxtaposables — **WINE FG / WINE FG BRUT / WINE FG RED** (+5/+20°C, +2/+10°C, +15/+22°C) · **DRINK 360 FG** (+2/+10°C) · **VFS 360 FG** (+4/+10°C) · **MEAT 360 DA FG** (+1/+2°C)

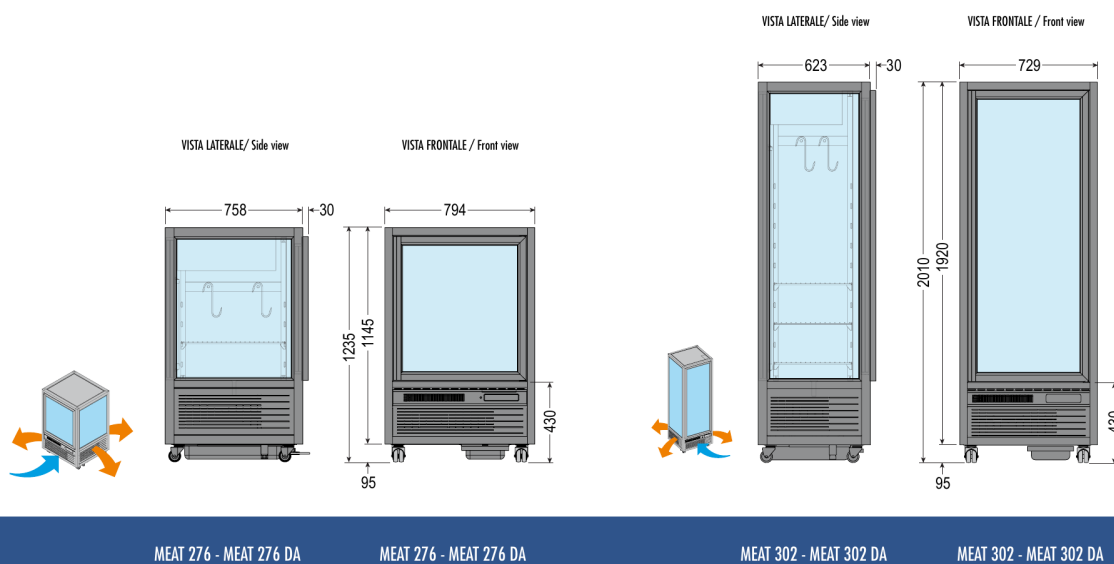
DESSINS TECHNIQUES · 1/3

MEAT 60 · MEAT 276 · MEAT 302

MEAT 60 / MEAT 60 DA — VITRINE DE COMPTOIR



MEAT 276 / MEAT 302 (+ VERSIONS DA)

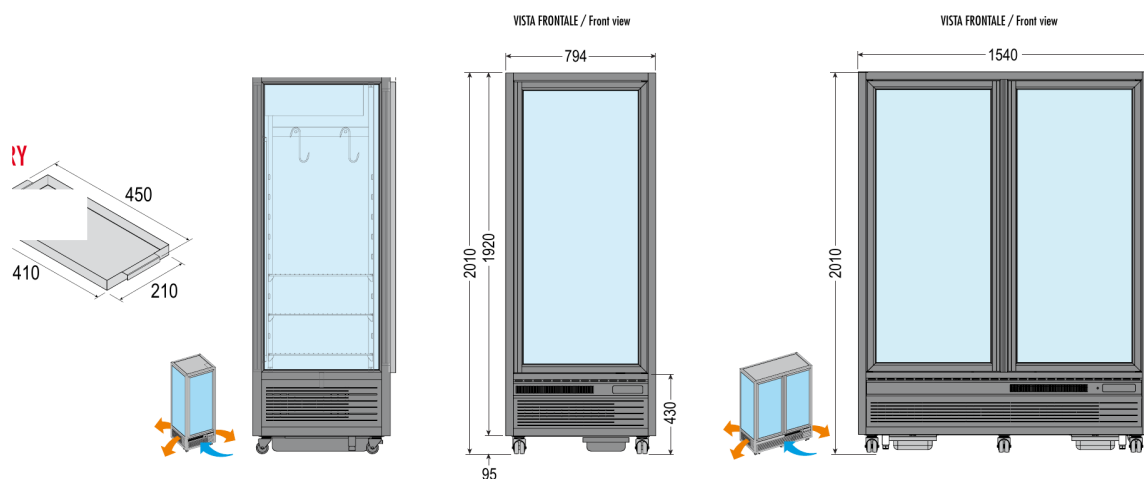


LÉGENDE : VISTA FRONTALE / Front view = vue de face · VISTA LATERALE / Side view = vue de côté · Toutes les cotes en millimètres
· Les versions DA partagent les mêmes dimensions extérieures que les versions standard.

DESSINS TECHNIQUES · 2/3

MEAT 552 · MEAT 1152 · 360 FG

MEAT 552 / MEAT 1152 (+ VERSIONS DA)

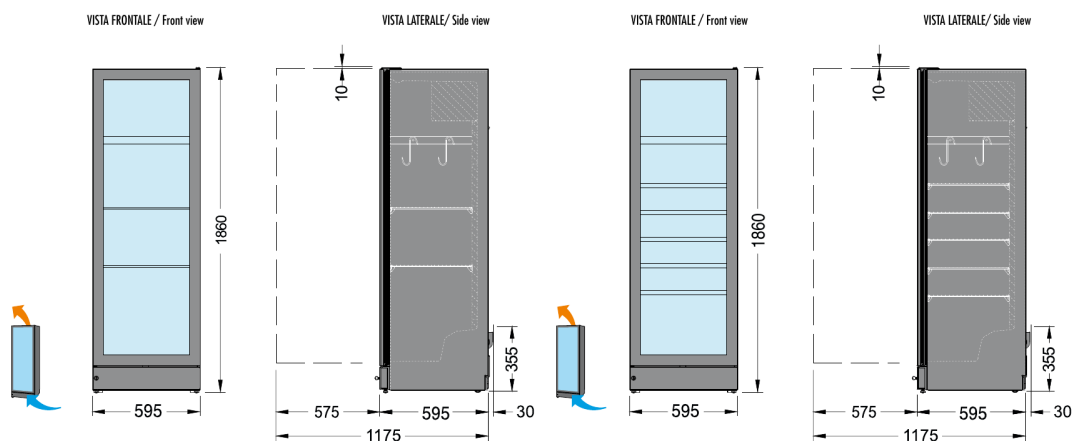


MEAT 552 - 552 DA | MEAT 1152 - 1152 DA

MEAT 552 - MEAT 552 DA

MEAT 1152 - MEAT 1152 DA

MEAT 360 DA FG / VFS 360 FG — LIGNE FULL-GLASS



MEAT 360 DA FG

MEAT 360 DA FG

VFS 360 FG

VFS 360 FG