

ILS ONT CHOISI VISTA — LA BOULE AU MIEL, PARIS

GLACIER · LE MARAIS, PARIS 4^e · LA NOUVELLE ADRESSE GLACÉE DE CHEZ MARIANNE



La Boule au Miel — glacier Chez Marianne, rue des Hospitalières-Saint-Gervais, Paris 4^e. Visuel non contractuel.

DES PARFUMS D'ICI ET D'ORIENT, EN PLEIN CŒUR DU MARAIS

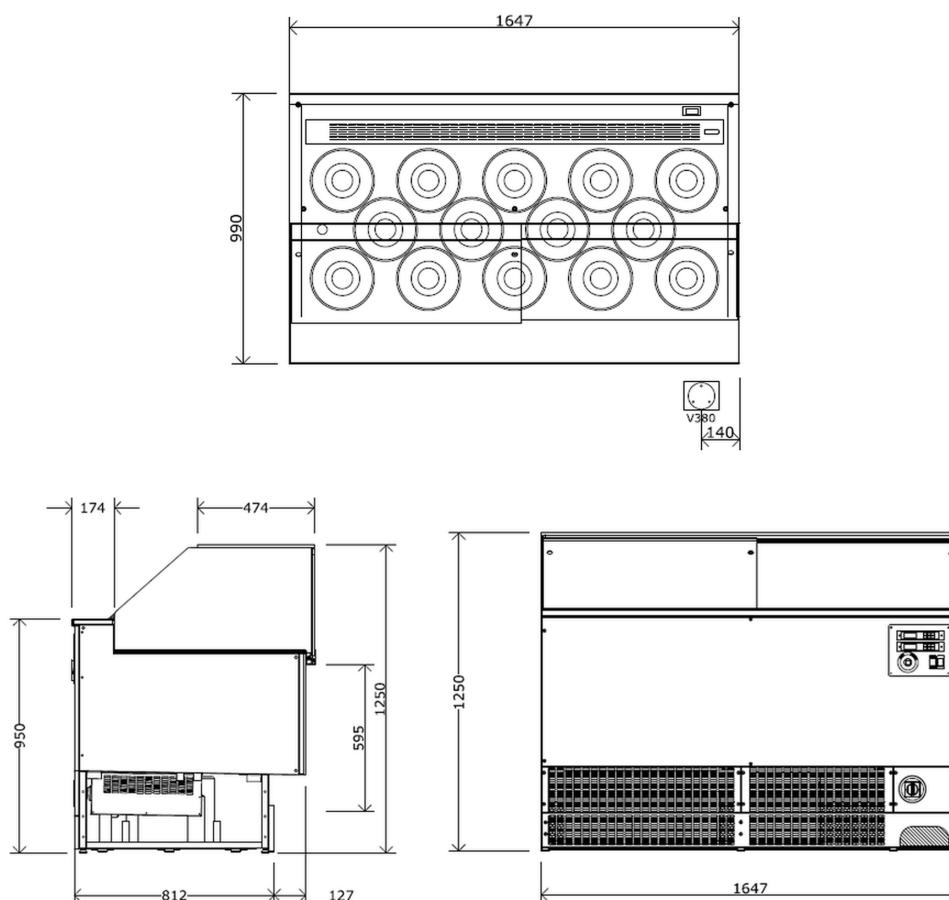
À deux pas de la rue des Rosiers, l'institution **Chez Marianne** a ouvert son glacier : **La Boule au Miel**. À la carte, des glaces et sorbets qui racontent la maison — pistache intense, sésame halva, corne de gazelle, pétales de rose & loukoums, figue & boukha, mangue & piment d'Espelette, citron noir & kalamansi... Pour exposer ces parfums en vente sur rue, du matin au soir et en plein soleil, l'équipe a choisi la vitrine **VISTA 14** de **BRX** en version **3 rangées** : quatorze carapines disposées en quinconce, conservées par **circuits d'eau glycolée** — répartition homogène de la température, glace protégée, texture parfaite jusqu'à la dernière boule de la journée.



Le cornet gaufré maison, devant la boutique.



14 carapines sur 3 rangées en quinconce, affleurantes au plan d'exposition HPL blanc.



Vues d'implantation — cotes en mm. Alimentation électrique triphasée, câble 5×2,5 (V380). Document non contractuel.

MODÈLE INSTALLÉ — CONFIGURATION & DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUE	DÉTAIL
Modèle : VISTA 14 · 3 rangées	Réf. 3BP143FGI — L. 1650 × P. 990 × H. 950/1250 mm
Capacité	14 parfums + 14 carapines de réserve · Ø 200, H 145 (4,5 L), contre-carapines antirotation
Réfrigération	Glycol + ventilée · circuits d'eau glycolée (130 L) · unité interne, moteurs refroidis à l'air
Superstructure	Verre H. 1250 mm, éclairage LED, portes coulissantes arrière en plexiglass
Plans	Plan de travail acier · plan d'exposition HPL blanc
Alimentation	400 V / 3~ / 50 Hz · puissance absorbée 2150 W · 8 A
Froid	Puissance frigorifique 1310 W (Te -30 °C / Tc +45 °C) · fluide R452A · exploitation -2 / -16 °C
Gamme VISTA	2 ou 3 rangées · carapines Ø20, Ø26 ou carrées 25×25 (brevetées) · modules L. 1050 à 2250 mm



Conservation nocturne : à la fermeture, chaque carapine se couvre — le gelato reste en vitrine, au froid du glycol.

POURQUOI VISTA CHANGE LA DONNE

LES QUALITÉS D'UN POZZETTO, LA GLACE EN PLUS À LA VUE

La vitrine à glaces avec les qualités d'un pozzetto à glycol, une exclusivité brevetée BRX : le client achète avec les yeux, sans aucun compromis sur la conservation.

FAIT OFFICE DE CONSERVATEUR

Zéro transfert vers une armoire de conservation : la glace reste en vitrine, moins d'heures de travail pour le glacier. L'inertie du glycol protège le stock même en cas de coupure.

FORTES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Circuits d'eau glycolée et **répartition homogène de la température**, qualité de fabrication BRX : la facture d'énergie fond, pas la glace.

DOUBLE TECHNOLOGIE DE RÉFRIGÉRATION

La combinaison entre la réfrigération à glycol typique des pozzetti et la réfrigération ventilée permet d'utiliser le banc **sans couvercles** : la glace reste visible toute la journée.

PLUS DE GLACE DISPONIBLE

Grâce à la **carapine de réserve** sous chaque parfum (14 + 14 ici) : zéro rupture en plein rush, le réassort se fait sans quitter le banc.

TRANSFORMABLE EN BANC PÂTISSERIE

Convertible **même au cours de la même journée** avec les plateaux d'exposition dédiés en mode nuit. Habillage 100 % personnalisable à l'image de l'enseigne.

EUROPROJET, DISTRIBUTEUR BRX EN FRANCE

Étude d'implantation, configuration sur mesure, habillage personnalisé, installation et SAV.

www.europrojet.fr