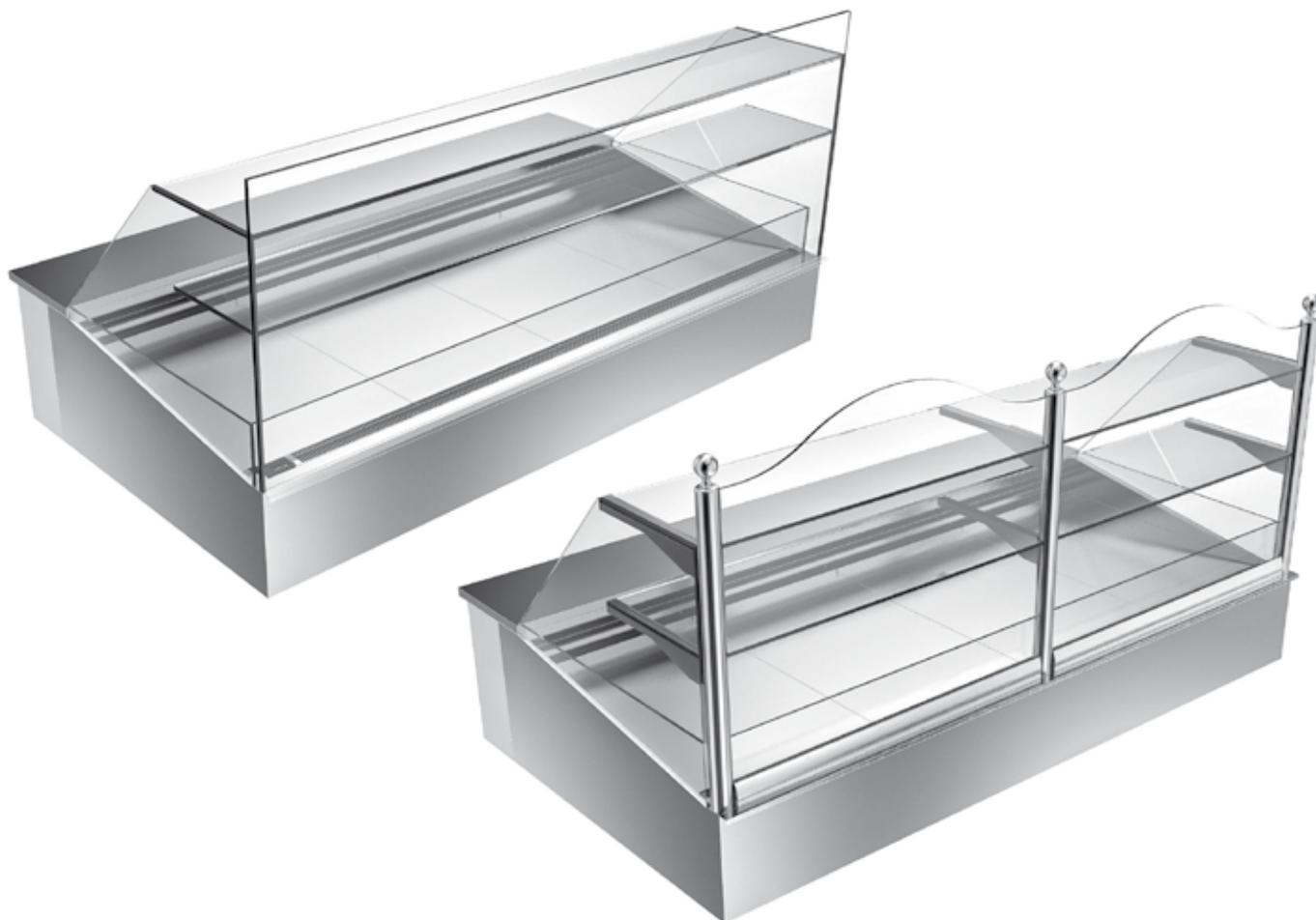


NANCY



REFRIGEREE VENTILEE AVEC PILIERS RONDES OU CARRES

REFRIGEREE VENTILEE AVEC TOP EN VERRE COLLE

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

La vitrine Nancy est née de la nécessité de mêler la pratique et la fonctionnalité d'une vitrine pâtisseries/pralinés au design vintage pour les ambiances de style rétro ou bien aux lignes essentielles pour les styles plus épurés.

Plan d'exposition de profondeur 610 mm ou 710 mm
 Compartiment porte-documents
 Tableau de contrôle électrique
 Isolation en polyuréthane écologique à faible densité
 Intérieur inox
 Extérieur tôle plastifiée beige
 Système frigorifique à détendeur R404a
 Dégivrage automatique par résistances électriques
 Déflecteurs en plexiglass
 Sans plan de travail et sans fermeture arrière
 Vitrage droit

OPTIONS

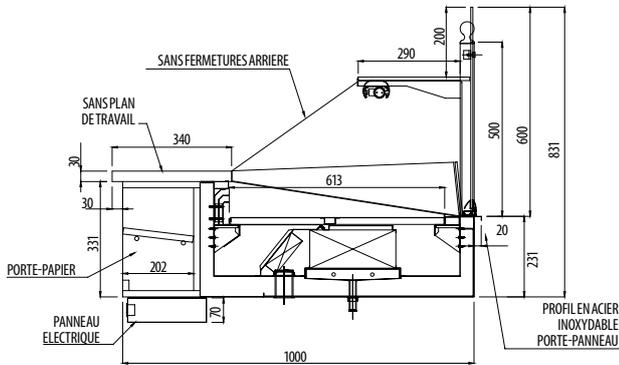
- ECLAIRAGE AU TOP AVEC STRIP-LED
- TABLETTE INTERMEDIAIRE ADDITIONNELLE (VITRINE H= +100 MM)
- ECLAIRAGE DE LA TABLETTE PAR PROFIL CABLE AVEC TUBE LED
- PLAN DE TRAVAIL EN INOX
- SYSTEME DE CONTROLE HUMIDITE (POUR PRALINE)
- KIT FERMETURE ARRIERE COULISSANTE EN PLEXIGLASS PLIE AVEC PROFILS SUR ROUES
- GROUPE LOGE ET CONNECTE AU-DESSOUS DE LA CUVE
- GROUPE FOURNI SEPAREMENT POUR LE RELIER A UNE DISTANCE MAX DE 10 MT
- GRILLE INOX DE COUVERTURE GROUPE LOGE
- SOUBASSEMENT EN BOIS BIMELAMINIQUE BEIGE FINI A VUE A L'INTERIEUR, AVEC BORDS EN PVC ANTICHOC ET COMPARTIMENTS ARRIERE A CLAIRE-VUE
- SOUBASSEMENT EN INOX, AVEC SUPPORTS 40 X 40 MM, SANS COUVERTURE A LA BASE, OUVERT SUR TOUS LES COTES
- KIT VERRES CHAUFFANT

NANCY

VARIANTE REFRIGEREE VENTILEE AVEC PILIERS RONDES OU CADRE (VINTAGE)

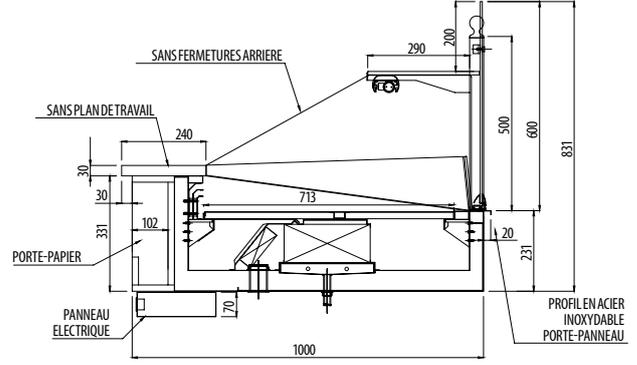
A

*PLAN D'EXPOSITION P=600

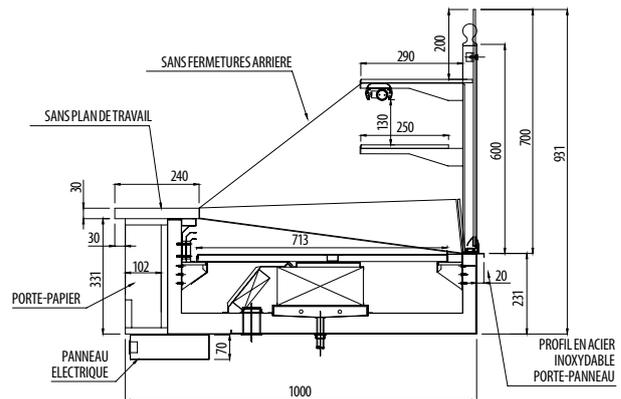
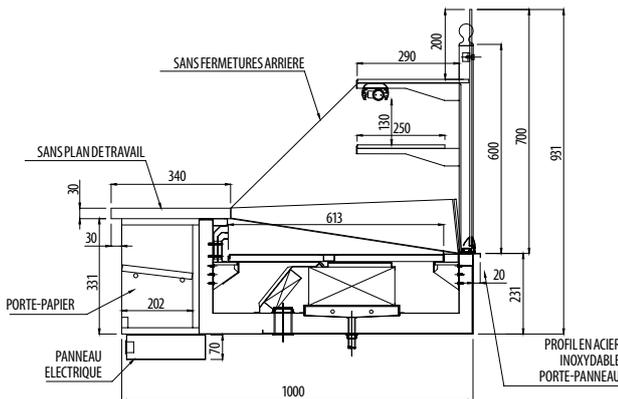


B

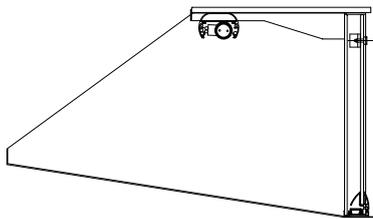
*PLAN D'EXPOSITION P=700



VARIANTE AVEC ETAGERE INTERMEDIAIRE (H= +100MM)



POSSIBILITE DE FAIRE STRUCTURE SUPERIEURE EN VERRE SANS DOSSERET FRONTAL E SANS PROFILES



VITRINE REFRIGEREE VENTILEE AVEC STRUCTURE SUPERIEURE A PILIERS Ø 40 MM OU BIEN 40 X 30 MM EN ALUMINIUM ANODISE ARGENT (STANDARD) AVEC BOUTON BIEN FINI OU PLANE ET VERRE FRONTAL FACONNE OU DROIT AVEC OUVERTURE A "CHAPEAU DU PRETRE", AVEC TABLETTE DU TOP FIXEE. TEMPERATURE D'EXERCICE +4/+6°C, VARIANTE PRALINE AVEC ELEMENT CHAUFFANT ET CONTROLE DE L'HUMIDITE (+12/+16°C)

PROFONDEUR DE LA CUVE: 1000 mm
LONGUEURS STANDARD: 860 mm / 1260 mm / 1660 mm / 2060 mm / 2460 mm / 2860 mm
AMENE DE COURANT: 220V./50Hz./1

PERFORMANCE DES GROUPES A -10°C:

	PATISSERIE	PRALINE
L= 860 mm	490 W	380 W
L=1260 mm	720 W	420 W
L=1660 mm	940 W	610 W
L=2060 mm	1290 W	910 W
L=2460 mm	1570 W	930 W
L=2860 mm	1630 W	1070 W

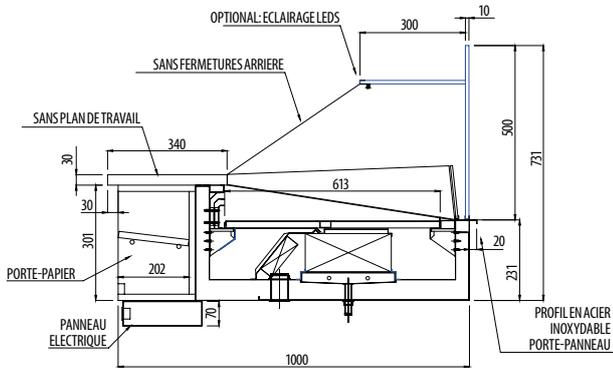
CLASSE CLIMATIQUE DE L'ENVIRONNEMENT: 3 +25°C 60%H.R. -EN-ISO 23953 -1/2

NANCY

VARIANTE REFRIGEREE VENTILEE AVEC TOP EN VERRE COLLE (MODERNE)

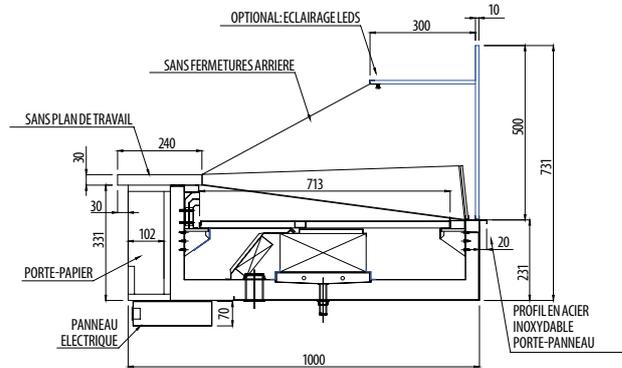
C

*PLAN D'EXPOSITION P=600

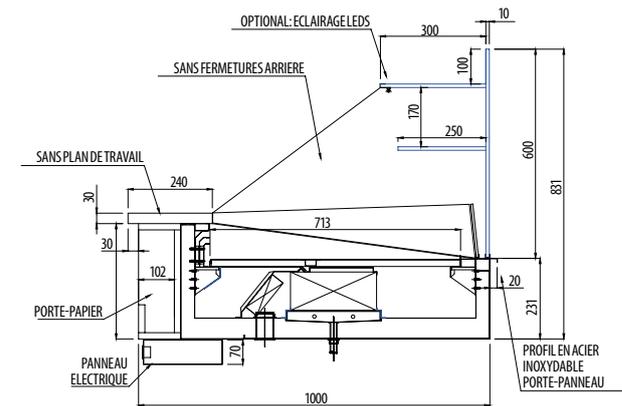
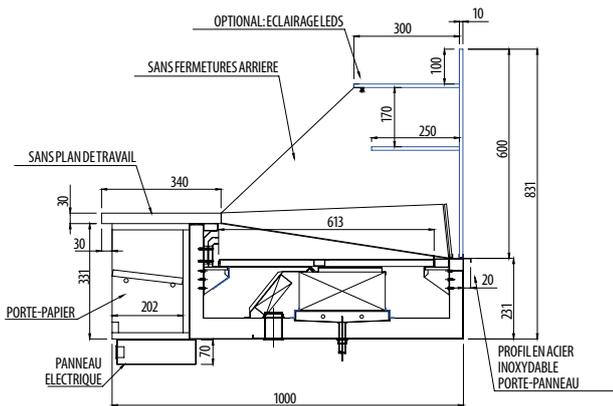


D

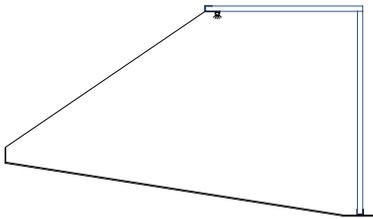
*PLAN D'EXPOSITION P=700



VARIANTE AVEC ETAGERE INTERMEDIAIRE (H= +100MM)



POSSIBILITE DE FAIRE STRUCTURE SUPERIEURE EN VERRE SANS DOSSERET FRONTAL



VITRINE REFRIGEREE VENTILEE AVEC STRUCTURE SUPERIEURE EN VERRE EXTRACLAIRE TREMPÉ COLLE U.V., AVEC DOSSERET FRONTALE H.100 MM (OU BIEN SANS SUR DEMANDE), AVEC PROFILS EN ALUMINIUM ANODISE ARGENT A "U" SUR LA BASE ET PROFIL INOX POUR VERROUILLAGE DU PANNEAU FRONTAL. TEMPERATURE D' EXERCICE +4/+6°C, VARIANTE PRALINE AVEC ELEMENT CHAUFFANT ET SYSTEME DE CONTROLE HUMIDITE (+12/+16°C).

PROFONDEUR DE LA CUVE: 1000 mm
LONGUEURS STANDARD: 860 mm / 1260 mm / 1660 mm / 2060 mm / 2460 mm / 2860 mm
AMENEE DE COURANT: 220V./50Hz./1

PERFORMANCE DES GROUPES A -10°C:

	PATISSERIE	PRALINE
L= 860 mm	490 W	380 W
L=1260 mm	720 W	420 W
L=1660 mm	940 W	610 W
L=2060 mm	1290 W	910 W
L=2460 mm	1570 W	930 W
L=2860 mm	1630 W	1070 W

CLASSE CLIMATIQUE DE L'ENVIRONNEMENT: 3 +25°C 60%H.R. -EN-ISO 23953 - 1/2