PLAATKOELING
FROID DE CONTACT
CONTACT COOLING

ARLES SMART AIR

- **Koeltoonbank met dubbel koelsysteem en recht opgaand glas, ideaal voor vers vlees.**
- Plaatkoeling: serpentijn verdamper onder de uitstalplaat.
- Statische verdamper, onder het werkblad, licht geventileerd.
- Ventilatiesysteem voor het condens vrij houden van ramen.
- LED verlichting onder de uitgifte tablet.
- Kuip en uitstalplaat in RvS AISI304.
- Werkblad en chassis in RvS AISI304.
- Frontpaneel in RAL kleur naar keuze.
- Achterzijde is gesloten met platen.
- Uitvoeringen met bochten en lengtes op maat mogelijk op vraag alsook cataforese behandelde verdamper.
- Manueel nachtgordijn standaard.

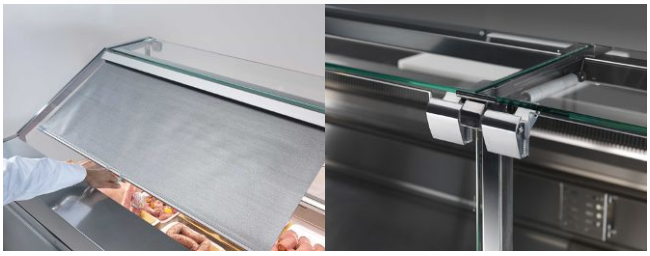
- **Comptoir réfrigéré avec système à double froid et vitres droites relevables, idéal pour l'exposition de la viande fraiche.**
- Système de réfrigération à contact.
- Evaporateur statique légèrement ventilé sous la tablette de travail.
- Système de ventilation frontale antibuée.
- Eclairage LED sous la tablette de service.
- Cuve et plan unique d'exposition en inox AISI304.
- Plan de travail et châssis en inox AISI304.
- Panneau décoratif frontal en couleur RAL au choix.
- Arrière fermé avec tôles,
- Coins et longueurs sur mesure possible sur demande, aussi option évaporateur traité cataphorèse
- Rideau de nuit manuel en standard.

- **Display counter with double refrigeration system and straight glass structure with lift up front glass, ideal for exposition of fresh meat.**
- Refrigeration system with coiled deck.
- Fan assisted evaporator.
- Antimist front ventilation.
- LED lighting under top glass.
- Unique display deck and well in stainless steel AISI304.
- Backshelf and understructure in stainless steel AISI304.
- Front panel in RAL colour at choise.
- Back side closed with skinplate. Stainless steel finish and dry reserve possible on request.
- Corner elements, modules in different lengths and special executions possible on request, option evaporator with cataphoresis coating.
- Night curtain fitted as standard.



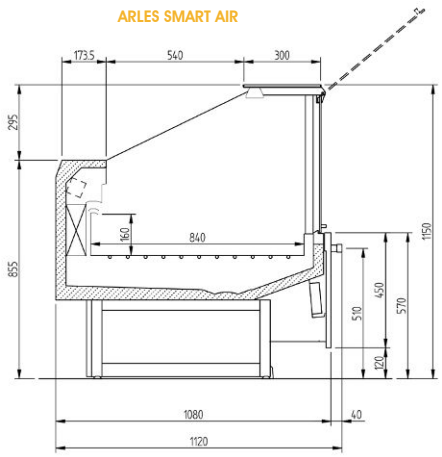


ARLES SMART AIR





ARLES SMART AIR



PLAATKOELING
FROID DE CONTACT
CONTACT COOLING

NEPTUNE DS-VDA

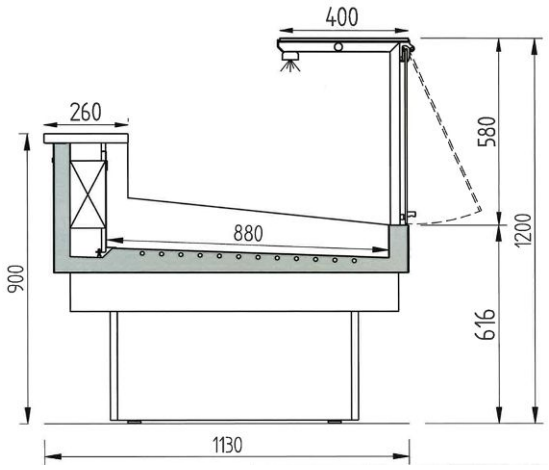
- **Koeltoonbank met dubbel koelsysteem en recht opgaand glas, ideaal voor verse vis.**
- **Volledig handmatig gelaste opstelling, inclusief zijwanden.**
- Plaatkoeling: serpentijn verdamper onder de uitstalplaat.
- Statische kataforesisverdamper, corrosiebestendig, onder het werkblad, met elektrische ontdooifunctie.
- Kuip en uitstalplaat in RvS AISI316 (vis).
- Werkblad en chassis in RvS AISI316 (vis).
- Frontpaneel en zijwanden in inox of RAL-kleur naar keuze.
- Achterzijde gesloten met platen, afwerking in inox.

- **Comptoir réfrigéré avec double système de refroidissement et vitre verticale, idéal pour le poisson frais.**
- **Exposition entièrement soudée à la main, joues comprises.**
- Refroidissement par plaque : évaporateur serpentine sous la plaque d'exposition.
- Static cataphoresis evaporator, corrosion-resistant, under the worktop, with electric defrost.
- Bac et plaque d'exposition en acier inoxydable AISI316 (poisson).
- Plan de travail et châssis en acier inoxydable AISI316 (poisson).
- Panneau avant et côtés en inox ou couleur RAL au choix.
- Arrière fermé par des plaques, finition en inox.

- **Refrigerated display counter with dual cooling system and vertical glass, ideal for fresh fish.**
- **Fully hand-welded display, including side panels.**
- Plate cooling: serpentine evaporator under the display plate.
- Static cataphoresis evaporator, corrosion-resistant, under the worktop, with electric defrost.
- Basin and display plate in stainless steel AISI316 (fish).
- Worktop and chassis in stainless steel AISI316 (fish).
- Front panel and side walls in stainless steel or RAL color of choice.
- Rear closed with plates, finished in stainless steel.



NEPTUNE DS-VDA



1°C/+5°C

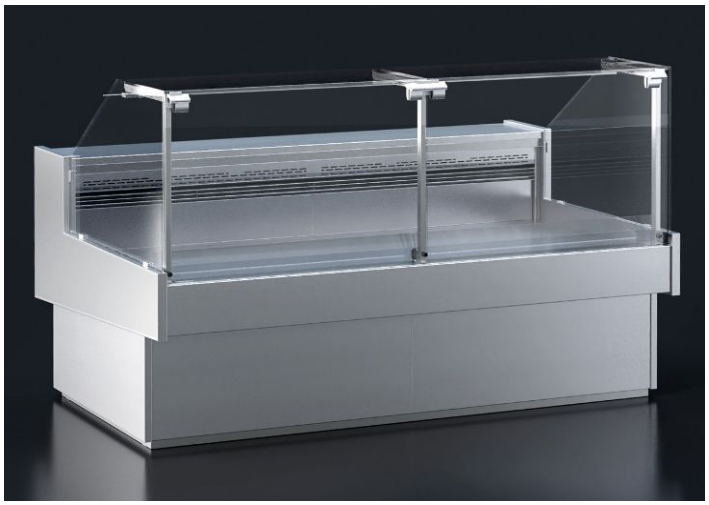
PLAATKOELING
FROID DE CONTACT
CONTACT COOLING

VENUS DSV - VDA

- **Koeltoonbank met dubbel koelsysteem en recht opgaand glas, ideaal voor vers vlees.**
- Plaatkoeling: serpentijn verdamper onder de uitstalplaat.
- Statische cataforese verdamper, behandeld tegen corrosie, onder het werkblad, licht geventileerd of statisch met elektrische ontdooiing.
- Ventilatiesysteem voor condensvrije ramen.
- LED-verlichting onder de uitgifteplaat.
- Kuip en uitstalplaat in RvS AISI304 (vlees).
- Werkblad en chassis in RvS AISI304 (vlees).
- Frontpaneel en zijwanden in inox of RAL-kleur naar keuze.
- Achterzijde gesloten met platen, afwerking in inox.
- Niet-gekoelde reserve mogelijk op aanvraag.
- Uitvoeringen met bochten en lengtes op maat mogelijk, kanaliseerbaar.
- Extra opties mogelijk op vraag: weegschaalhouder, snijplank, haken, papierdrager, messendrager,…

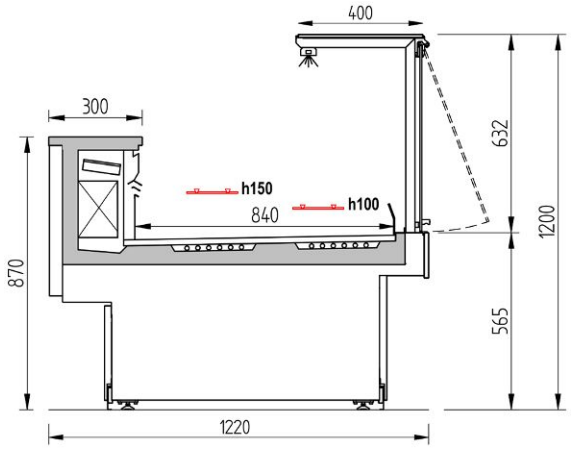
- **Comptoir réfrigéré avec double système de refroidissement et vitre verticale, idéal pour le viande fraîche.**
- Refroidissement par plaque : évaporateur serpentine sous la plaque d'exposition.
- Évaporateur à cataphorèse statique, traité contre la corrosion, sous le plan de travail, légèrement ventilé ou statique avec dégivrage électrique.
- Système de ventilation pour vitres sans condensation.
- Éclairage LED sous la plaque de service.
- Bac et plaque d'exposition en acier inoxydable AISI304 (viande).
- Plan de travail et châssis en acier inoxydable AISI304 (viande).
- Panneau avant et côtés en inox ou couleur RAL au choix.
- Arrière fermé par des plaques, finition en inox.
- Réserve non réfrigérée disponible sur demande.
- Longueurs et courbes sur mesure possibles, canalisables.
- Options supplémentaires possibles sur demande: support balance, planche de découpe, crochets, porte-papier, porte-couteaux,…

- **Refrigerated display counter with dual cooling system and vertical glass, ideal for fresh meat.**
- Plate cooling: serpentine evaporator under the display plate.
- Static cataphoresis evaporator, corrosion-resistant, under the worktop, lightly ventilated or static with electric defrost.
- Ventilation system for condensation-free windows.
- LED lighting under the serving plate.
- Basin and display plate in stainless steel AISI304 (meat).
- Worktop and chassis in stainless steel AISI304 (meat).
- Front panel and side walls in stainless steel or RAL color of choice.
- Rear closed with plates, finished in stainless steel.
- Non-refrigerated reserve available upon request.
- Custom lengths and curves available, channelable.
- Extra options possible on request : balance support, cutting board, hooks, paper holder, knife holder,…



VENUS DSV - VDA





VENUS DSV - VDA