Ensemble Vitrine Boucherie Sur Mesure

AMARILLO RAL 1023 | NARANJA RAL 2008 | WENGUÉ
ROJO RAL 3020 | BURDEOS RAL 3003 | NOGAL
AZUL RAL 5003 | VERDE RAL 6001 | HAYA
BLANCO RAL 9003 | GRIS RAL 7040 | DECORACIÓN INOX

- Systéme d'evaporation ventilè
- Modéles AP45 y AN45 neutres
- Preinstallation model vannes inclus
- R: Vitre droit
- Tous les modéles avec tiroir incorporé, etagéres et prise électrique sant MCVE-8-AP90
- Décoration inclus

NEGATIVE ANGLES

VE-8-AN90-R

VE-8N-AN45-R

POSITIVE ANGLES

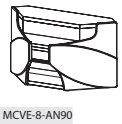
VE-8-AP90-R

VE-8N-AP45-R

DETAIL

MEUBLE CAISSE NEUTRE ANGULAIRE

MCVE-8-AP90



MCVE-8-AN90

MEUBLE CAISSE NEUTRE

MCVE-8-8

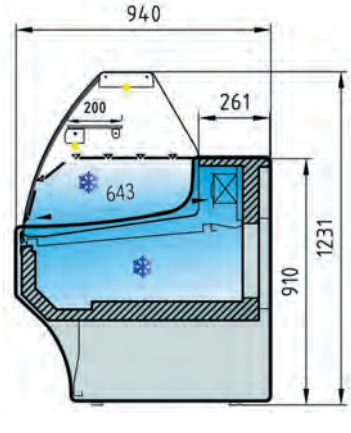
MCVE-8-12

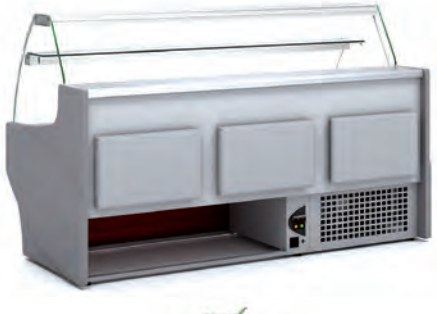
Modèle	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Stockage (m^3)	Exposition (m^2)	Portes (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VE-8-AN90	1500	1230	1500	0,14	0,85	1	675	13,4	R-404A
VE-8-AP90	1184	1230	1184	0	0,79	0	675	13,4	R-404A
VE-8N-AN45	1055	1230	990	0	0,42	0	0	-	-
VE-8N-AP45	900	1230	840	0	0,53	0	0	-	-
MCVE-8-8	800	910	800						
MCVE-8-12	1200	910	800						
MCVE-8-AP90	1427	910	725						
MCVE-8-AN90	1467	910	590						

Vitrine Boucherie

Infos Produit

Extérieur et intérieur en acier plastifi é.
Surface d'exposition et plan de travail en inox. AISI-304
Bacs planes à surface d'exposition, possibilité double niveau sur demande
Côtes en ABS thermoformé, épaisseur 40 mm. différents versions disponibles
Profi lés en aluminium anodise
Pare-chocs en partie frontale
Vitre droite ou bombée sécurit rabattable
Etagère en verre non réfrigérée
Lumière standard en partie haute
Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40Kg/m³
Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
Evaporateur statique
Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
Contrôle électronique de la température avec indicateur
Dégivrage automatique, électrique en option
Classe climatique 3 (25ºC 60%Hr) régime M1
Tension de fonctionnement monophasé 220V/50Hz



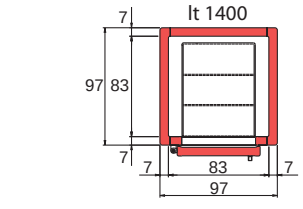


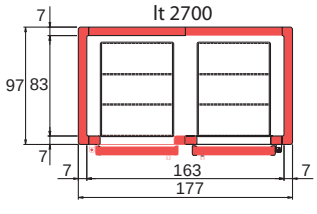
Modèle	Longueur (mm)	Stockage (m³)	Exposition (m²)	Portes (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VED-8-10	1055	0,28	0,50	1	330	10,92	R-404A
VED-8-15	1525	0,43	0,77	2	550	15,02	R-404A
VED-8-20	2025	0,57	1,05	3	675	17,81	R-404A
VED-8-25	2525	0,72	1,32	4	880	17,86	R-404A

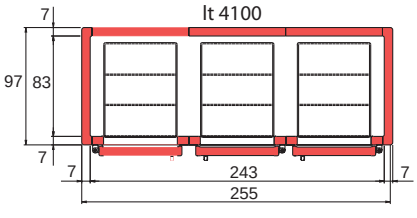
Armoire Boucherie

DOCRILUC

A encombrement égal, capacité double par rapport aux armoires frigorifiques traditionnelles.







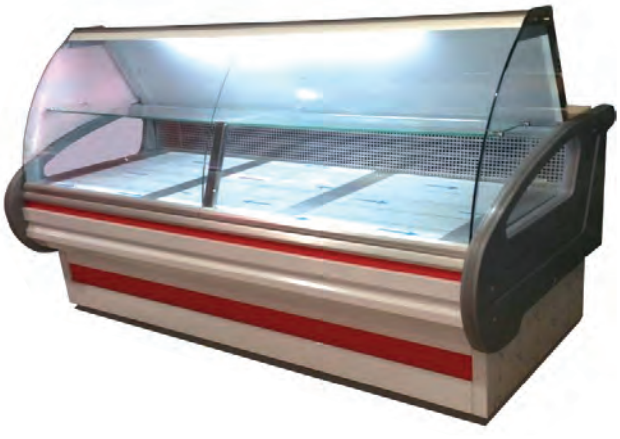
Chambre Froide Avec Moteur

POLAIR
impianti professionali di refrigerazione

Chambre froide modulaire innovente qui se distingue clairement des chambres froides tradionnelles. Elle offre des solutions pratiques et professionnelles aux besoins de conservation et de stockage pour l'agro alimentaire (restaurants, commerces ....)

Model	Dim (mm)	Capacité
H-2,94	1360 x 1360 x 2200	2,94
H 3,76	1360 x 1660 x 2200	3,76
H-4,41	1360 x 1960 x 2200	4,41
H-5,51	1660 x 1960 x 2200	5,51
H-6,61	1960 x 1960 x 2200	6,61
H-9	2260 x 2260 x 2200	9
H-11,75	2560 x 2560 x 2200	11,75
H-18,36	3160 x 3160 x 2200	18,36

Vitrine Boucherie



Le modèle TECNO GROUP très compact
profondeur 800mm.
Bandeau de couleur jaune.
Vitres droites rabattables.
Plan d'exposition en inox.
Etagère intermédiaire en verre.
Plan de travail et de service en marbre.
Réfrigération statique.
Réserve réfrigérée incorporée dessous.
Eclairage sur toute la longueur.
Température +3 +6°C
Tableau de commande équipé de thermomètre.
Thermostaté électronique.

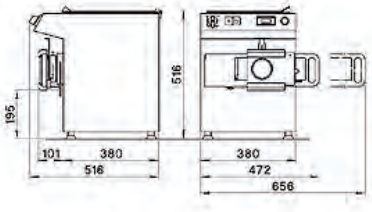
Model	Désingation
9 - 10 °C	vitrine boucherie eco 1.00
9 - 15 °C	vitrine boucherie eco 1.50
9 - 20 °C	vitrine boucherie eco 2.00
9 - 25 °C	vitrine boucherie eco 2.50 / 2group
9 - 30 °C	vitrine boucherie eco 3.00 / 2group

Sous Vide

Model	Dim (mm)	Dim chambre (mm)	Pompe du vide	Barre
S300	410 x 460 x 430	310 x 350 x 190	8/9,6m3/h	350(1x5) mm
S350	470 x 240 x 130	360 x 400 x 190	12/14,4m3/h	350(1x5) mm
S450	520 x 240 x 130	460 x 500 x 220	20/24m3/h	450(1x5) mm

Model	Dim (mm)	Barre de soudure	Pompe du vide	Puissance
S350	370 x 260 x 130	350 mm	20/24 LT/MIN	250
S450	470 x 240 x 130	450 mm	20/24 LT/MIN	300
S500	520 x 240 x 130	500 mm	20/24 LT/MIN	450

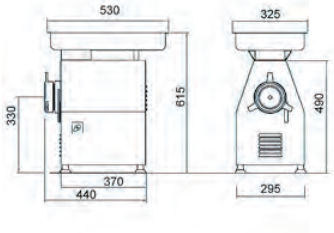
Hachoire à Viande Réfrigéré

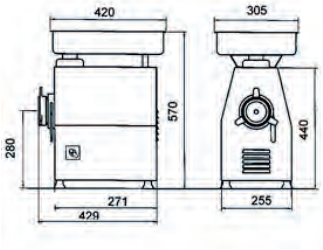


Carrosserie et trémie en acier inox AISI 304
Trémie grandes dimensions
Corps d'amenée, vis et collier de serrage en acier inox AISI 304
Coupe: Simple coupe: 1 plaque et 1 couteau à aiguisage automatique pour usage industriel;
Triple coupe: Ø 82, 3 plaques, ø 98, 5 plaques, 2 couteaux à aiguisage automatique pour usage industriel et 2 anneaux
Couvercle et vitrine démontables pour le nettoyage
Affichage et régulation électroniques du froid
Interrupteur marche arrière
Groupe de hachage, cuve et lames facilement démontables pour le nettoyage
Pièces électriques dans boîtier étanche degré de protection IP56, commandes avec N.V.R. basse tension (24 V)

Moteur	Bouche	Poids	Production (kg/h)	Puissance
triphase monophase	22/82	47	300	1100 900

Hachoire à Viande





Construction solide et de forme elegante en acier inox AISI 304.
Trèmie exctractible en acier inox AISI 304
Bouche en acier inox AISI 304 rapidement démontable pour faciliter le nettoyage.
Conforme aux normes en vigueur en matière de parties qui soient en contact avec les aliments.
Version Simple Coupe: plaque et couteau en acier inox autoaffutants
Dispositif d'inversion de marche.
Nettoyage simple et rapide.

Model	Bouche	Poids	Production (kg/h)	Puissance
H22 H32	22 32	33 50	300 500	1100 2200

Hachoire à Viande

TC22/2000

TC32/2000

Les mod. TC sont réalisés en alliage spécial d'aluminium, les mod. TC/SERIE 2000 sont en acier inox 18/8, moteur ventilé à fonctionnement continu (sauf le Mod. TC 8), rèducteur à bain d'huile très silencieux, trémie et conteneur pour la viande en acier inox 18/8, groupe hache-viande en fonte ou en acier inox 18/8.
Conforme aux normes CE professionnelles.
Disponible sur demande version sans certification CE.
Êtes Vous un revendeur? Remplissez le formulaire pour faire demande de Votre remise

Moteur	Dim (mm)	Poids (kg)	Production (kg/h)	Voltage
TC22/2000	450 x 240 x 390	27	280	230
TC32/2000	470 x 300 x 450	44	550	230

Hachoire à Viande

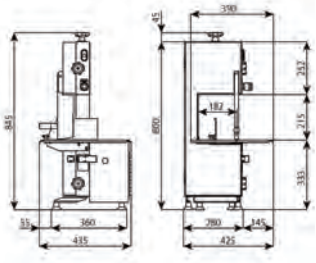
TC12/2000

Construction solide et de forme elegante en acier inox AISI 304.
Trèmie exctractible en acier inox AISI 304
Bouche en acier inox AISI 304 rapidement démontable pour faciliter le nettoyage.
Conforme aux normes en vigueur en matière de parties qui soient en contact avec les aliments.
Version Simple Coupe: plaque et couteau en acier inox autoaffutants
Dispositif d'inversion de marche.
Nettoyage simple et rapide.

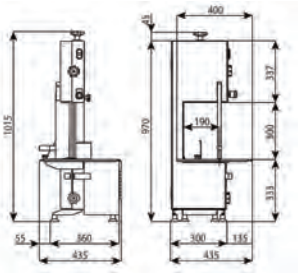
Moteur	Dim (mm)	Poids (kg)	Production (kg/h)	Voltage
TC12/2000	230 x 445 x 338	25	140	230
TC22/2000	260 x 465 x 348	40	280	230
TC32/2000	290 x 485 x 358	55	320	230

Scie à os

la Minerva food service equipment



A/E 155



A/E 182

Model	Dim lame (mm)	Poids (kg)	Tr/mn	Puissance
A/E 155 A/E 182	1550 x 16 1820 x 16	32 35	1450 1450	750 750

La gamme de scies à os représentée dans cette section est parmi les plus complètes pour toutes les exigences en matière de transformations alimentaires. Des modèles idéaux pour les boucheries, pour la restauration collective, pour les laboratoires de la grande distribution ou pour l'industrie de transformation des viandes, ainsi que pour l'industrie du poisson.
Les scies à os Minerva Omega Group sont des machines hautement professionnelles, robustes, construites en acier inox AISI 304 et certifiées conformes aux Normes CE en matière d'hygiène et sécurité.

ARC FRESCO

Swedlinghaus®

Scie à os

Machines conformes aux normes hygiéniques internationales. Corps de la machine anodisé.
Surface de travail en acier inox.
Tendeur de lame enregistrable. Portionneuse de coupe incorporée.
Conforme aux normes CE professionnelles.
Disponible sur demande version sans certification CE.
Êtes Vous un revendeur? Remplissez le formulaire pour faire demande de Votre remise

SO 165

SO 160

Model	Dim (mm)	Poids (kg)	Tr/mn	Puissance
SO 165 SO 160	540 x 520 x 955 520 x 410 x 830	38 30	1650 1550	750 750

Poussoire à Saucise Horizontale Inox

Model	Dim (mm)	Poids (kg)	Lt	Capacité (lt)
8970N	57,5 x 33,5 x 20,5	10,9	5	5
8971N	67,5 x 33,5 x 20,5	12,3	8	6,8
8973N	74 x 41 x 22	19,3	10	10
8975N	100 x 35 x 22	28	12	15

Poussoire à Saucise Verticale Inox

Model	Dim (mm)	Poids (kg)	Lt	Capacité (lt)
8970N	40 x 31 x 70	14	5	5
8971N	39,5 x 31 x 79	15,2	8	6,8
8973N	44 x 31 x 86	24	10	10
8975N	46 x 31 x 110	31,5	12	15

Trancheure

Model	Dim (mm)	Poids (kg)	Lame (Ø)	Puissance
CED220S	360 x 440 x 330	10	220	160
CED250S	440 x 530 x 355	14	250	160
CED300S	470 x 600 x 450	23	300	220

Presse Hamburger

Model	Poids (kg)	Lame (Ø)
C/95F	200	130
C/95G	265	150

Billot de Boucher

Barre à Dents Pour Boucherie

Balance

Vitrine poisson

Model	Dim (mm)
DBEP-210	2100 x 890 x 1200
DBEP-170	1700 x 890 x 1200
DBEP-120	1200 x 890 x 1200
ET-150	1500

Armoire à poisson

Armoire à poisson négative 1 porte
Fabriqués en inox AISI 18/8 - 10
Angles sanitaires intérieurs.
Joints de portes magnétiques,
facilement remplaçables.
Résistance 12v sur l'encadrement
de porte en températures négatives.
Glissières et crémailléres réglables.
Evaporateur protégé avec de
l'époxy anticorrosion.
Isolation en polyuréthane, densité 42kg/m3,
autoextinguible, écologique, épaisseur 60 mm.
Réfrigération ventilée rapide.
Température réglable par thermostatél ectronique.
Dégivrage régable électronique.
Conçu pour fonctionnement à une température
ambiante jusqu'à 40°C.
Pieds réglables en hauteur.
Casiers en PVC avec double fond inox. 28 lts.

Pour supermarché

Aménagez et équipez votre commerce: Gondole de magasin, Tête de gondole, étagères galva, paniers à roulette, Chariots et rayonnage produits.