



LINE*CAR*

C A R ■ L I N E

KIT CAR

Vitrine CAR pour la conservation et la vente directe .

La vitrine CAR est utilisée pour l'exposition et la conservation de la viande.
Ces vitrines sont une solution idéale pour la vente de viande dans les boucheries et restaurants.

KIT MATURATION HR 30% - 80%.

kit pour la conservation et la maturation de la viande

Ce kit de maturation est utilisé pour obtenir une viande maturée à long terme.

Le contrôle de la température et de l'humidité permet une maturation constante .

<i>Refrigeration</i>		<i>ventilé</i>
<i>Series</i>		<i>ventilé positif</i>
<i>Température</i>		<i>+20°/0° C</i>
<i>Humidité</i>		<i>Réglable de 30 à 80%</i>
<i>Dégivrage</i>		<i>Automatique électrique</i>
<i>Groupe</i>		<i>Logé ou à distance</i>
<i>Gaz</i>		<i>R452</i>
<i>Finition intérieure</i>		<i>Inox Aisi 304</i>
<i>Structure interne</i>		<i>Grilles acier inox + tube pour la viande</i>

INFORMATION

Pour satisfaire toutes vos exigences, la ligne CAR peut s'appliquer à pratiquement tous les modèles TEKNA

De 1 à 4 Faces vitrées .

Finition extérieure RAL en option.

Dimensions sur mesure à la demande.

Le modèle standard CAR est destiné exclusivement à l'exposition.

Le kit maturation est optionnel.



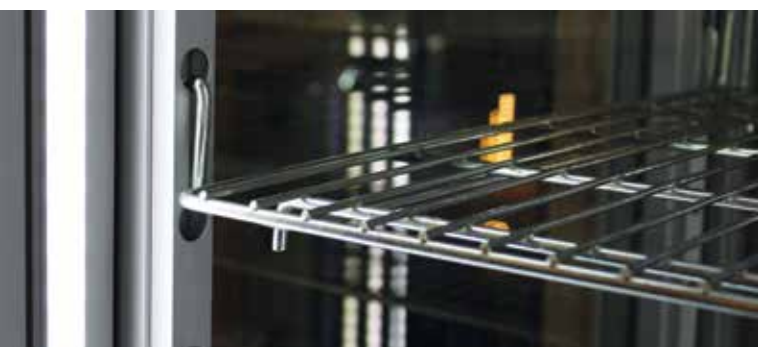
**TEMPS DE MATURATION DE
LA VIANDE DE 1 A 6
MOIS**



45 JOURS

60 JOURS

90 JOURS



1 Régulateur

Thermostat digital tactile pour le contrôle de la température, humidité et ventilation.

2 Lampe UV

La lampe UV disposée à l'intérieur de l'évaporateur est utilisée pour réduire les attaques bactériennes générées à l'intérieur de la vitrine.

Tube en INOX

3 Tube inox sur lequel il est possible d'ajouter en option les crochets à viande

Valve d'expansion d'évaporateur

Valve pour le contrôle de l'évaporation .

4 Évaporateur traité par cataphorèse qui garantit une meilleure résistance à la corrosion

Grilles INOX

5 INOX GRATES LEDGES

Grilles et supports résistants en acier inoxydable qui garantissent une exposition optimale du produit.

Eclairage LED rose

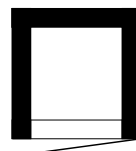
6 Valorise la couleur naturelle de la viande, sans radiations ultra-violette et n'affecte pas la température interne de la vitrine

760 X 760 X 1910 mm

CAR 1

avec kit maturation hauteur 1990 mm

						
NFP	-5 / +10 °C	1	0,50	540	190 - 205	6138,00 €

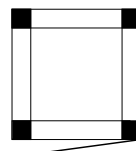


CAR 1 - 1 LE

1 FACE VITREE

*option: kit maturation 3720,00 Euros

						
NFP	-5 / +10 °C	1	0,50	540	190 - 205	6520,00€



CAR 1 - 4 LE

4 FACES VITREES

*option: kit maturation 3720,00 Euros



600 X 560 mm
2 GRILLES



600 mm
2 TUBES INOX POUR
CROCHETS



ARGENT



BRONZE



100 Kg

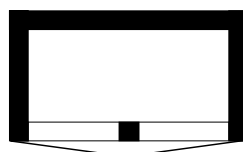
ENVIRON 30 KILOS
PAR PLATEAU

1500 X 760 X 1910 mm

CAR 2

avec kit maturation hauteur 1990 mm

						
NFP	-5 / +10 °C	1	1,00	1000	280 - 300	8500,00 €



CAR 2 - 1 LE

1 FACE VITREE

*option: kit maturation 3720,00 Euros

						
NFP	-5 / +10 °C	1	1,00	1000	280 - 300	8936,00€



CAR 2 - 4 LE

4 FACES VITREES

*option: kit maturation 3720,00 Euros



600 X 560 mm
2 GRILLES



1340 mm
2 TUBES INOX POUR
CROCHETS



ARGENT



BRONZE



200 Kg

ENVIRON 50 KILOS
PAR PLATEAU

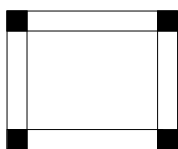
CAR 3

900 X 760 X 1910 mm

avec kit maturation hauteur 1990 mm

						
NFP	-5 / +10 °C	1	0,60	700	210 - 255	8619,00 €

*option: kit maturation 3720,00 Euros



4 FACES VITREES



740 X 560 mm
2 GRILLES



740 mm
2 TUBES INOX POUR
CROCHETS



150 Kg



ARGENT



BRONZE

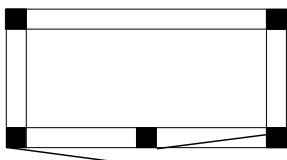
CAR 4

1780 X 760 X 1910 mm

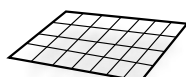
avec kit maturation hauteur 1990 mm

						
NFP	-5 / +10 °C	1	1,20	1420	300 - 325	9609,00 €

*option: kit maturation 3720,00 Euros



4 FACES VITREES



740 X 560 mm
2+2 GRILLES



1620 mm
2 TUBES INOX POUR
CROCHETS



300 Kg



ARGENT



BRONZE

CAR 5

2500 X 760 X 1910 mm

avec kit maturation hauteur 1990 mm

				
NFP	-5 / +10 °C	2800	390 - 410	10800,00 €

*option: kit maturation 3720,00 Euros



4 FACES VITREES



665 X 560 mm
2+2+2 GRILLES



2200 mm
2 TUBES INOX POUR
CROCHETS



800 Kg



ARGENT



BRONZE