



Meat Niche

Les points forts

- ✓ Vitrine à suspendre
- ✓ Intérieur noir, inox ou blanc
- ✓ Portes coulissantes

 Fabriquée en Italie

Caractéristiques techniques



- Vitrine à suspendre ou avec soubassement
- Groupe logé ou distant
- Intérieur cuve inox
- Evaporateur traité cataphorèse
- Éclairage LED sous fronton
- Température 0°C/+2°C (avec portes) ou +4/+8°C (sans portes)
- Gaz R290



Déclinaisons et options

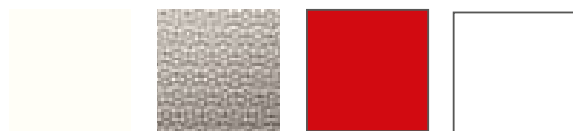
Existe en version :

Ouverte avec rideau de nuit
(fromage)

Portes vitrées coulissantes

Couleurs

RAL standards



D90

D91

D96

D97



D136

D137

D138

Ou RAL au choix sur demande

Options disponibles

- Etagères supplémentaires (couleur et éclairage au choix)
- Plan d'appui inox
- Joutes vitrées panoramiques



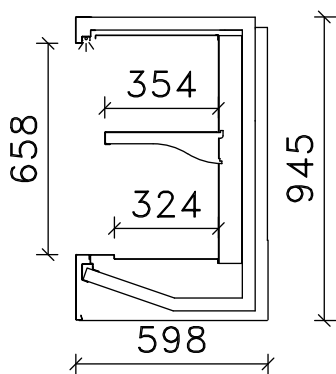
Dimensions vitrine

Modèle	Longueur	Longueur*	Hauteur	Puissance
				Avec porte / Sans porte
Meat Niche 100	1017 mm	937 mm	945 mm	490 / 700 W
Meat Niche 100	1017 mm	837 mm	1185 mm	490 / 700 W
Meat Niche 130	1330 mm	1250 mm	945 mm	650 / 900 W
Meat Niche 130	1330 mm	1250 mm	1185 mm	650 / 900 W
Meat Niche 200	1955 mm	1875 mm	945 mm	980 / 1350 W
Meat Niche 200	1955 mm	1875 mm	1185 mm	980 / 1350 W

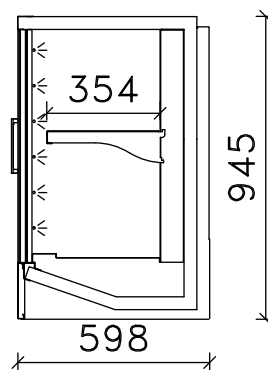
*Longueur sans joues

Plans de coupe

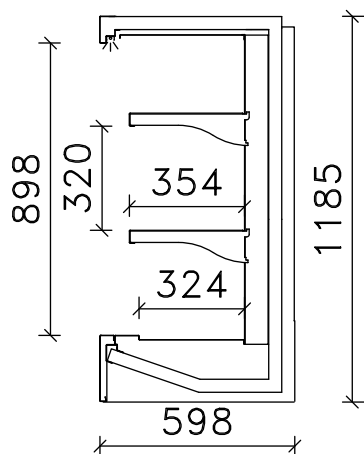
Sans porte, hauteur 945 mm



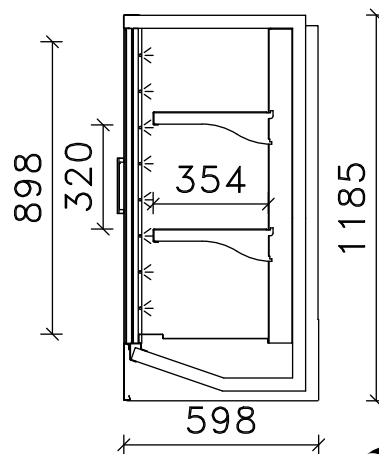
Avec porte, hauteur 945 mm



Sans porte, hauteur 1185 mm



Avec porte, hauteur 1185 mm



Vitrine réfrigérée **Meat Niche**



Besoin d'un devis ou de conseils ?
Contactez notre équipe au 04 48 92 00 17