



METRO

**Petite taille, volume important
et une grande polyvalence.**

Petite taille, volume important et une grande polyvalence. La nouvelle vitrine MÉTRO



Visibilité et capacité de Metro ST (avec façade vitrée) et Metro ST Self (sans façade vitrée). Les deux versions peuvent être multiplexées pour l'aménagement d'espaces polyvalents.

La réfrigération ventilée, le contrôle de l'humidité et le dessus chauffant font de Metro la vitrine idéale pour exposer et vendre une large gamme de produits : Pâtisserie, Boulangerie, Chocolaterie, Agroalimentaire. Beaucoup de choix, un seul produit.



Libre-service et chargement par l'arrière



Libre-service pour les boissons et service arrière pour les desserts et sandwichs



Metro
ST

H 117 - 135
P 80
L 100 - 130

Pastry
Bakery
Chocolate
Hot snack
Food & Beverage

Metro
ST Self

H 117 - 135
P 80
L 100 - 130

Food & Beverage

Metro
Combi

H 135
P 100
L 100 - 130 - 150

Pastry
Bakery
Hot snack
Food & Beverage

Metro
Combi

H 117
P 100
L 100 - 130 - 150

Pastry
Bakery
Hot snack
Food & Beverage

RV-TN FROID VENTILÉ

ST -1°C/+5°C
ST Self -1°C/+7°C
Combi -1°C/+7°C

Vitrine avec réfrigération ventilée et dégivrage automatique par arrêt le compresseur et la température positive. Idéal pour les produits frais, la pâtisserie et boissons.



Metro ST Self side glass panels

Metro ST Self a un côté optionnel avec un panneau supérieur en verre de forme trapézoïdale. Cette solution, qui augmente la visibilité et l'attractivité du produit exposé, est également disponible avec l'option multiplex lorsque la dernière vitrine est en libre service.

RV-CH CHOCOLAT

ST +14°C/+16°C

Vitrine avec réfrigération ventilée et dégivrage automatique par arrêt le contrôle du compresseur et de l'humidité relative par sonde, température positive +14°C/+16°C, idéal pour le chocolat et pralinés.



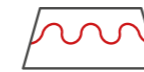
Relative humidity control

L'ajout d'un kit de contrôle électronique dédié permet de réguler l'humidité créant les conditions idéales pour maintenir le chocolat en dessous de 50% d'humidité relative. La vitrine parfaite pour préserver la qualité et le goût de vos créations.

TC S CHAUD

ST +65°C/+80°C
Combi +65°C/+80°C

Vitrine chauffante à sec température positive + 65°C/+ 80°C, idéale pour l'épicerie fine et le snacking.



Dry heated top

Metro TCS a un plateau chauffant divisé en deux parties, en céramique stratifiée anti-rayures avec verre chauffant qui peut être facilement retiré pour le nettoyage grâce à la poignée en acier inoxydable. La température de travail du dessus chauffant peut être réglée à partir du panneau de commande électronique jusqu'à un maximum de 80°C.

N NEUTRE

ST
Combi

Vitrine non réfrigérée adaptée aux produits de boulangerie tels que les brioches et les croissants.



Metro Combi non-refrigerated

La mise en marche de la version réfrigérée et non réfrigérée est possible dans le compartiment supérieur du Metro Combi, grâce à un fond placé au dos de la vitrine, facile et rapide.

Technology

“Natural” advanced technology

Le système de réfrigération est un excellent exemple de technologie de pointe et de durabilité : réfrigérant naturel R290, compresseur étanche ultra-efficace et ventilateur électronique. Réduction des vibrations et des niveaux de bruit, meilleure efficacité énergétique (jusqu'à 10% d'économies) et une durabilité environnementale maximale, car il est entièrement compatible avec la législation européenne F-GAS.

Eco-sustainable insulation

L'isolation en mousse de CO2 naturelle offre d'excellentes performances d'isolation qui permettent de conserver parfaitement les produits et de réduire la consommation.

Natural Refrigerant

-30% de bruit

-10% consommation



Performances

Visibility

Metro est idéal pour mettre en valeur vos produits car il a une façade basse, des surfaces vitrées spacieuses, des portes coulissantes en verre arrière et des étagères en verre trempé réglables en hauteur avec de petits espaces (20 mm) entre les fentes du support.

Lighting

La partie haute de Metro est éclairée par des barres LED.

La version ST dispose d'un éclairage supplémentaire sur les supports latéraux. Des étagères avec éclairage intégré sans fil sont disponibles sur demande : le contact avec les racks supports électrifiés 12V suffit pour allumer les leds. Lors de la phase de paramétrage, le ton de la lumière peut être choisi parmi trois options : 5700 K / 4000 K / 3000 K. L'éclairage LED permet des économies d'énergie et garantit que les produits en vitrine ne chauffent pas.

Display

L'écran facile à utiliser ajoute une touche de design à la vitrine. Il est également équipé d'un afficheur répéteur pour indiquer la température aux clients.

Insulating glass

Le verre isolant signifie que vous pouvez contrôler même les conditions climatiques les plus difficiles, en éliminant les problèmes causés par la condensation. Dans la version ST Self, la vitre latérale peut être rectangulaire ou trapézoïdale (en option).

Customisation

La partie inférieure des côtés (en HDF renforcé) et la façade et les grilles d'aération (tous deux en tôle) peuvent être personnalisés avec votre choix de couleurs RAL.



Metro, la vitrine aux multiples combinaisons



Pastry
Pasticceria

-1°C / +5°C



Food
Food

+65°C



Snack
Snack

-1°C / +7°C



Beverage
Bevande

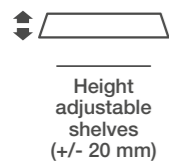
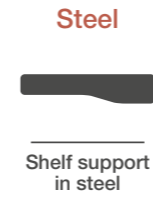
-1°C / +7°C



Multiplexing

Pour les vitrines avec différents services, des séparateurs internes en méthacrylate sont fournis, tandis qu'en cas le choix de la canalisation entre services égaux il est libre : sans diviseurs, pour des performances esthétiques maximales ; avec des séparateurs, pour éviter la contamination par les odeurs et pour garder chaque vitrine canalisée indépendante du reste, lui permettant d'être allumé indépendamment

Flexible displays



Height-Adjustable shelves

Metro peut être équipé de deux (H117) ou trois (H135) étagères en verre trempé, réglables en hauteur (+/- 20 mm), avec support en acier inoxydable de série et support en méthacrylate en option. L'éclairage de contact Led sur chaque étagère individuelle est disponible en option.

	H135 Self		H135	
	L1000	L1300	L1000	L1300
A	907x260 mm	1207x260 mm	907x400 mm	1207x400 mm
B	907x350 mm	1207x350 mm	907x400 mm	1207x400 mm
C	907x400 mm	1207x400 mm	907x400 mm	1207x400 mm
D	907x602 mm	1207x602 mm	907x602 mm	1207x602 mm

	H117 Self		H117	
	L1000	L1300	L1000	L1300
B	907x350 mm	1207x350 mm	907x400 mm	1207x400 mm
C	907x400 mm	1207x400 mm	907x400 mm	1207x400 mm
D	907x602 mm	1207x602 mm	907x602 mm	1207x602 mm

Ergonomics

Product loading

Dans la version ST, l'accès frontal au boîtier se fait par une ouverture vers le bas de la vitre, équipée d'une butée et d'un mécanisme de sécurité. Les joints étanches sur le verre frontal réduisent la dispersion de la chaleur (économies d'énergie) et la contamination externe (hygiène à l'intérieur de la vitrine).

Dans la version ST Self, il y a un rideau de fermeture nocturne : intégré dans la partie avant du panneau de verre supérieur pour réduire la consommation.

A l'arrière, Metro est fermé par des portes vitrées isolantes et une feuille de PVC qui coulissent sur des roulettes à roulements. Les portes coulissantes augmentent la capacité de charge tout en réduisant l'encombrement de la vitrine : une série d'avantages qui simplifient l'utilisation quotidienne, la rendant plus efficace.

Handling

Metro est livré en standard avec des pieds et peut être équipé en option de roulettes et d'un frein arrière.

Easy cleaning

L'intérieur du boîtier présente une surface d'affichage divisée en deux parties qui peuvent être facilement retirées pour faciliter le nettoyage quotidien et imprévu. Le trou de vidange agrandi de 1 pouce et le siphon empêchent la contamination par les odeurs extérieures..

Easy maintenance

Metro dispose d'une unité de condensation et d'un panneau de commande électrique entièrement amovibles, spécialement conçus pour faciliter les travaux de maintenance des techniciens de support.



Metro ST

		100		130	
		RV TN	RV CH	RV TN	RV CH

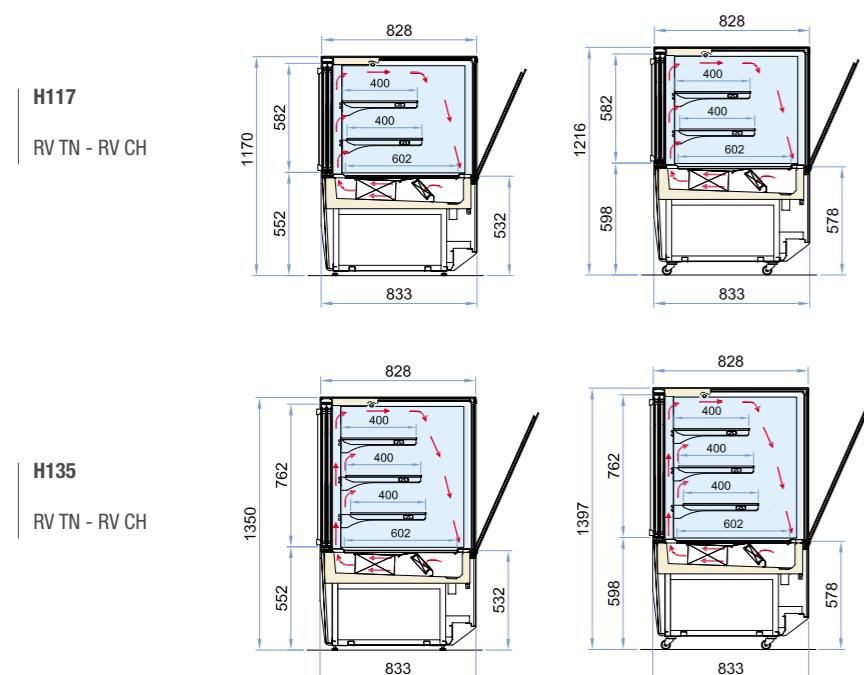
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117 H135	1000 x 833 x 1170 / 1216 mm 1000 x 833 x 1350 / 1397 mm		1300 x 833 x 1170 / 1216 mm 1300 x 833 x 1350 / 1397 mm	
Capacity (gross / net) Capacità (lorda / netta)	H117 H135	523,5 / 237,8 lt 652 / 305,6 lt		687 / 312,1 lt 855,5 / 401,2 lt	
Weight (net) Peso (netto)	H117 H135	200 kg 210 kg		205 kg 215 kg	
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata				
Refrigerant Refrigerante	R290				
Climate class Classe climatica	3				
Operating conditions Condizioni ambientali	25 °C / 60 %RH				
Product temperature Temperatura prodotto		-1/+5 °C	+14/+16 °C	-1/+5 °C	+14/+16 °C
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)	1 - Hermetic 1 - Ermetico				
Defrost Sbrinamento	Off Cycle Fermata compressore				
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz				
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)		530 W / 3,1 A	750 W / 4,2 A	550 W / 3,1 A	770 W / 4,3 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	35 W / 0,2 A				

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

Shelf (LxD) Ripiano (LxP)		907 x 400 mm		1207 x 400 mm
Bottom shelf (LxD) Ripiano di fondo (LxP)		910 x 602 mm		1210 x 602 mm


Metro ST

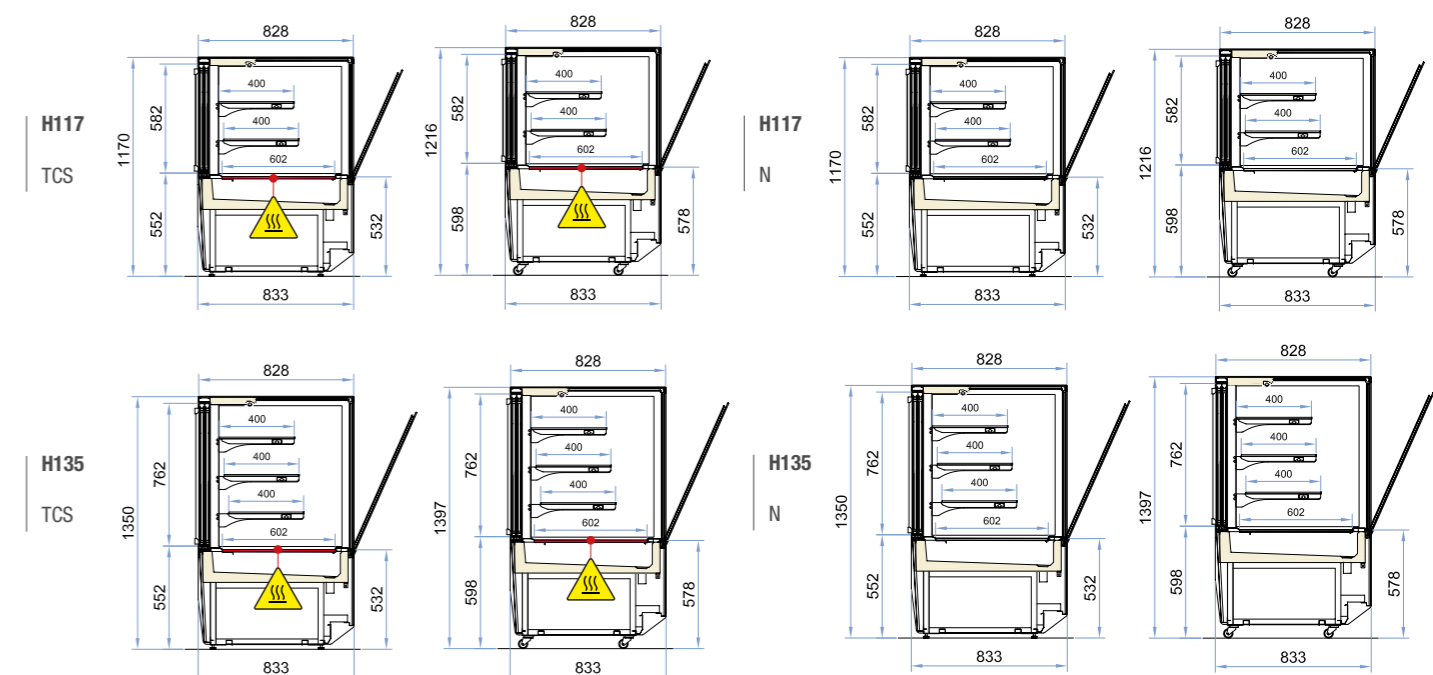
		100		130	
		TC S	N	TC S	N

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117 H135	1000 x 833 x 1170 / 1216 mm 1000 x 833 x 1350 / 1397 mm		1300 x 833 x 1170 / 1216 mm 1300 x 833 x 1350 / 1397 mm	
Capacity (gross / net) Capacità (lorda / netta)	H117 H135	-		-	
Weight (net) Peso (netto)	H117 H135	175 kg 185 kg		180 kg 190 kg	
Refrigeration Refrigerazione	-				
Refrigerant Refrigerante	-				
Climate class Classe climatica	3				
Operating conditions Condizioni ambientali	25 °C / 60 %RH				
Product temperature Temperatura prodotto		+65 °C	-	+65 °C	-
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)	-				
Defrost Sbrinamento	-				
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz				
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)		800 W / 3,5 A	24 W / 0,2 A	930 W / 4,2 A	33 W / 0,3 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	-				

Setup

Allestimento

Shelf (LxD) Ripiano (LxP)		907 x 400 mm		1207 x 400 mm
Bottom shelf (LxD) Ripiano di fondo (LxP)		910 x 602 mm		1210 x 602 mm



Metro ST Self

METRO

H 117 • 135
P 80
L 100 • 130

Food & Beverage

TN TB TB/TN TC TC/TN N
Chiller Freezer Dual Temp Heated Hot&Cold Non-refrigerated

RS - Static	
RV - Ventilated	•
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible	
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible	
HUR - Meat	
CH - Chocolate	
TC S - Dry Heat	
TC BM - Bainmarie	
N - Non-refrigerated	

Installation

- Plug-in (multiplexable)
- Remote (multiplexable)

Configuration

- Glass shelves 2 (H117)
- Glass shelves 3 (H135)

Temperature

-1/+7 °C

Refrigerant

- R290 (Plug-in)
- R452A (Remote)

Refrigeration

Ventilated

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Side glasses

Double

Rear closing system

Glass sliding doors

Front closing system

Self rolling curtain

Lightning

- 3000 K
- 4000 K (Optional)
- 5700 K (Optional)

Base

- Height adjustable feet
- Swivel casters with brake (Optional)

Color

White RAL 9003

Installazione

- Plug-in (canalizzabile)
- Remoto (canalizzabile)

Configurazione

- Ripiani in vetro 2 (H117)
- Ripiani in vetro 3 (H135)

Temperatura

-1/+7 °C

Refrigerante

- R290 (Plug-in)
- R452A (Remote)

Refrigerazione

Ventilata

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetri laterali

Doppio (Camera)

Chiusura posteriore

Scorrevoli in vetro

Chiusura anteriore

Tendina manuale autoavvolgente

Illuminazione

- 3000 K
- 4000 K (Optional)
- 5700 K (Optional)

Basamento

- Piedini regolabili in altezza
- Ruote pivotanti con freno (Optional)

Colore

Bianco RAL 9003

Metro ST Self

		100	130
		RV TN	RV TN
External dimensions (LxDxH)	H117	1000x833x1170/1216 mm	1300x833x1170/1216 mm
Dimensioni esterne (LxPxH)	H135	1000x833x1350/1397 mm	1300x833x1350/1397 mm
Capacity (gross / net)	H117	105,8 / 410 lt	258,1 / 538 lt
Capacità (lorda / netta)	H135	264,6 / 501,1 lt	347,2 / 658 lt
Weight (net)	H117	200 kg	205 kg
Peso (netto)	H135	210 kg	215 kg
Refrigeration		Ventilated	
Refrigerazione		Ventilata	
Refrigerant		R290	
Refrigerante			
Climate class		3	
Classe climatica			
Operating conditions		25 °C / 60 %RH	
Condizioni ambientali			
Product temperature		-1/+7 °C	
Temperatura prodotto			
Compressor (q.ty - type)		1 - Hermetic	
Compressore (q.tà - tipologia)		1 - Ermetico	
Defrost		Off Cycle	
Sbrinamento		Fermata compressore	
Power supply		230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Alimentazione			
Electrical input (nominal)		850 W / 3,9 A	910 W / 4,1 A
Assorbimento elettrico (regime)			
Electrical input (defrost)		60 W / 0,3 A	
Assorbimento elettrico (sbrinamento)			

Technical sheet about models with condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup

Allestimento

	100	130
Shelf (LxD)	907 x 260 mm	1207 x 260 mm
Ripiano (LxP)	907 x 350 mm	1207 x 350 mm
	907 x 400 mm	1207 x 400 mm
Bottom shelf (LxD)	910 x 602 mm	1210 x 602 mm
Ripiano di fondo (LxP)		



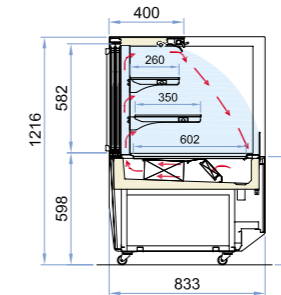
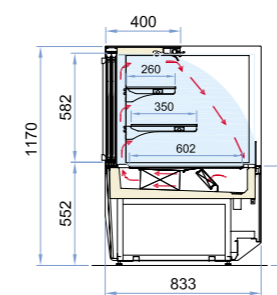
R290



H 135

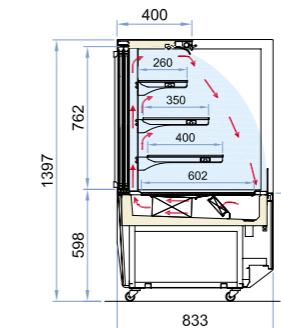
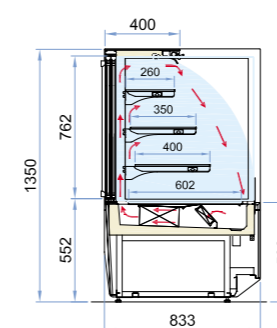
H117

RV TN



H135

RV TN



Metro Combi.



Performance

Combi

Un remontant le matin ou une collation l'après-midi ; combiner ces options et bien d'autres avec Metro Combi, la nouvelle vitrine ventilée pour Pâtisserie, Boulangerie, Agroalimentaire. La combinaison du compartiment supérieur ST avec une vitre frontale et du compartiment inférieur libre-service, ainsi que les différents services, réfrigérés, non réfrigérés et chauffés, font de Metro Combi le choix parfait pour n'importe quel magasin..

Display

L'écran Metro Combi comporte deux sections distinctes : le compartiment supérieur ST avec vitre frontale pour service assisté, et le compartiment inférieur libre-service.

Refrigeration compartments

Réfrigération ventilée avec évaporateur unique pour les deux compartiments. La réfrigération du compartiment supérieur peut être désactivée en appuyant sur un bouton placé sur le panneau de commande. Le compartiment supérieur peut également être transformé en plaque chauffante sèche grâce à la fonction chaud/froid (en option)



	RV/TN Ventilated refrigeration	TC S Heated	N Non refrigerated
Upper Compartment 1	•	•	•
Lower Compartment 2	•		



Upper compartment 1
Vano superiore 1

 Pastry Pasticceria -1°C / +7°C	 Food Food +65°C	 Snack Snack -1°C / +7°C	 Beverage Bevande -1°C / +7°C
---	--	--	---

Lower compartment 2
Vano inferiore 2

 Beverage Bevande -1°C / +7°C	 Pastry Pasticceria -1°C / +7°C	 Snack Snack -1°C / +7°C
---	---	--

Ergonomics

Product loading

Dans le compartiment ST supérieur, l'accès et le chargement des produits s'effectuent par l'arrière de la vitrine à travers les portes coulissantes en polycarbonate.

Le compartiment Self inférieur est fermé au moyen d'un rideau de nuit intégré.

Open storage compartment

À l'arrière du Metro Combi se trouve un compartiment non réfrigéré pour le stockage qui est divisé par une étagère intermédiaire, utile et facile pour le stockage de bar comme les verres ou les sacs à emporter.

Shelf

La version H135 est disponible avec une étagère intermédiaire pour augmenter l'exposition du présentoir.



Metro Combi

METRO

H 117 • 135

P 100

L 100 • 130 • 150

Pastry • Bakery • Hot snack • Food & Beverage

Installation

- Plug-in (multiplexable)
- Remote (multiplexable)

Configuration

Upper compartment 1 (to serve)

- Heated Top (Optional)
- Intermediate shelf (H135)

Lower compartment 2 (self service)

Temperature

- -1/+7 °C (TN)
- +65°C/+ 80°C (TC S)

Refrigerant

- R290 (Plug-in)
- R452A (Remote)

Refrigeration

- Ventilated
- Deactivation (Upper compartment 1)

Compressor

Hermetic

Defrost

Off cycle

Climate class

3

Front glass

Low emission single

Side glasses

Double

Rear closing system

Polycarbonate sliding doors (Upper compartment 1)

Opening system

Self-night curtain (Lower compartment 2)

Lighting

- 3000 K
- 4000 K (Optional)
- 5700 K (Optional)

Base

- Height adjustable feet
- Swivel casters with brake (Optional)

Color

White RAL 9003

Installazione

- Plug-in (canalizzabile)
- Remoto (canalizzabile)

Configurazione

Vano superiore 1 (servita)

- Piano Caldo (Optional)
- Mensola intermedia (H135)

Vano inferiore 2 (self service)

Temperatura

- -1/+7 °C (TN)
- +65°C/+ 80°C (TC S)

Refrigerante

- R290 (Plug-in)
- R452A (Remoto)

Refrigerazione

- Ventilata
- Disattivazione (Vano superiore 1)

Compressore

Ermetico

Sbrinamento

Fermata compressore

Classe Climatica

3

Vetro frontale

Singolo bassoemissivo

Vetri laterali

Doppio (Camera)

Chiusura posteriore

Scorrevoli in policarbonato (Vano superiore 1)

Apertura anteriore

Tenda notte manuale (Vano inferiore 2)

Illuminazione

- 3000 K
- 4000 K (Optional)
- 5700 K (Optional)

Basamento

- Piedini regolabili in altezza
- Ruote pivotanti con freno (Optional)

Colore

Bianco RAL 9003

Upper Compartment 1	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated	Lower Compartment 2	TN Chiller	TB Freezer	TB/TN Dual Temp	TC Heated	TC/TN Hot&Cold	N Non-refrigerated
RS - Static							RS - Static						
RV - Ventilated	•						RV - Ventilated	•					
RS/TC S - Static and Dry Heat convertible							RS/TC S - Static and Dry Heat convertible						
RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible							RV/TC S - Ventilated / Dry Heat convertible						
HJR - Meat							HJR - Meat						
CH - Chocolate							CH - Chocolate						
TC S - Dry Heat				•			TC S - Dry Heat						
TC BM - Bainmarie							TC BM - Bainmarie						
N - Non-refrigerated						•	N - Non-refrigerated						



R290

H 135



H 117

Metro Combi

	100	130	150
	RV TN - TC S - N		

External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	H117	1000x1040 x1170/1216 mm	1300x1040 x1170/1216 mm	1500x1040 x1170/1216 mm
	H135	1000x1040 x1350/1397 mm	1300x1040 x1350/1397 mm	1500x1040 x1350/1397 mm
Capacity (gross/net) Capacità (lorda/netta)	H117	261 / 171 lt	348 / 228 lt	405 / 266 lt
	H135	334 / 171 lt	444 / 228 lt	518 / 266 lt
Net weight Peso netto	H117	240 kg	260 kg	275 kg
	H135	275 kg	275 kg	290 kg
Refrigeration Refrigerazione			Ventilated Ventilata	
Refrigerant Refrigerante			R290	
Climate class Classe climatica			3	
Operating conditions Condizioni ambientali			25 °C / 60 %RH	
Product temperature Temperatura prodotto	RV TN		-1 / +7 °C	
	TC S		+65 °C	
	N		-	
Compressor (q.ty - type) Compressore (q.tà - tipologia)			1 - Hermetic 1 - Ermetico	
Defrost Sbrinamento			Off Cycle Fermata compressore	
Power supply Alimentazione			230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	RV TN - RV TN	890 W / 4 A	910 W / 4,1 A	1150 W / 4,7 A
	RV TN - TC S	1610 W / 6,3 A	1820 W / 7,1 A	2250 W / 8,8 A
	RV TN - N	890 W / 4 A	910 W / 4,1 A	1150 W / 4,7 A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	RV TN - RV TN	60 W / 0,3 A	60 W / 0,3 A	80 W / 0,4 A
	RV TN - TC S	780 W / 3 A	970 W / 3,8 A	1180 W / 4,6 A
	RV TN - N	60 W / 0,3 A	60 W / 0,3 A	80 W / 0,4 A

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

Setup
Allestimento

Shelf upper compartment 1 (LxD) Ripiano vano superiore 1 (LxP)	920 x 215 mm	1220 x 215 mm	1420 x 215 mm
Bottom upper compartment 1 (LxD) Ripiano di fondo vano superiore 1 (LxP)	910 x 602 mm	1210 x 602 mm	1410 x 602 mm
Bottom lower compartment 2 (LxD) Ripiano di fondo vano inferiore 2 (LxP)			

H117
P100
RV TN - RV TN

H135
P100
RV TN - RV TN

