

# PURE 2

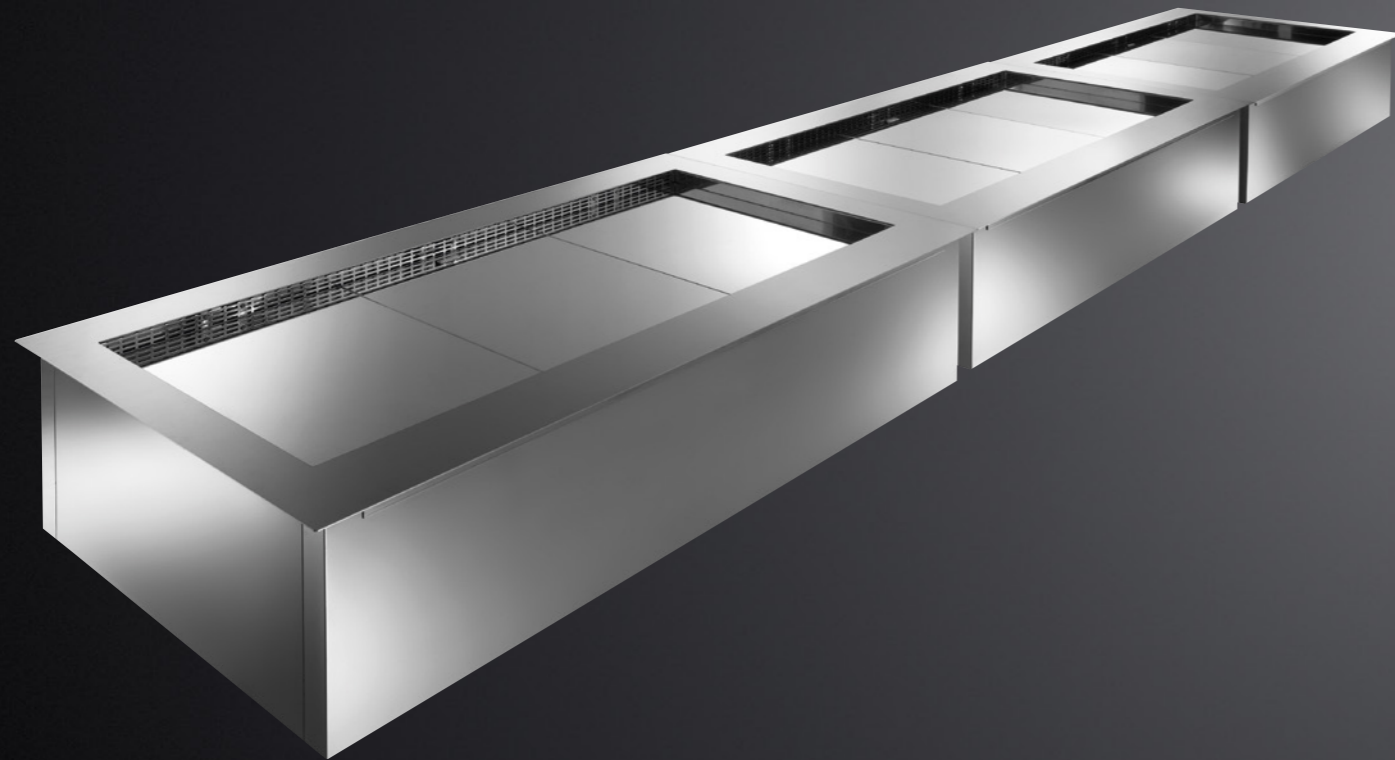




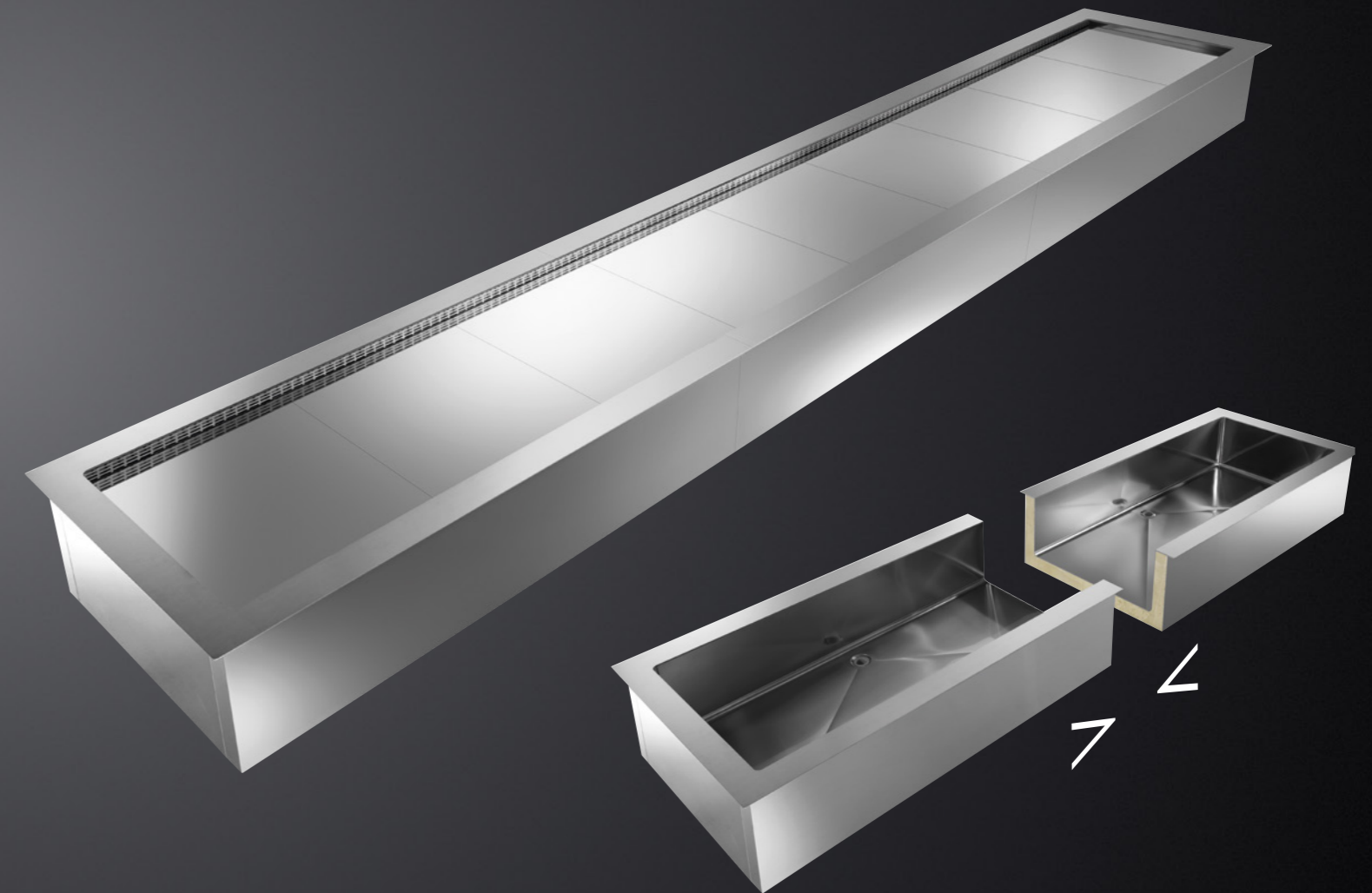
# PURE 2

Ce nouveau mode d'exposition positionne le produit à la même hauteur que le plan de travail, ce qui permet une visibilité optimale du produit et en même temps, facilite le service et le nettoyage. Comptoirs réfrigérés, chauds et neutres dans une large gamme Gastronom et Euronorm, pâtisseries, pralines, charcuterie et boulangerie.

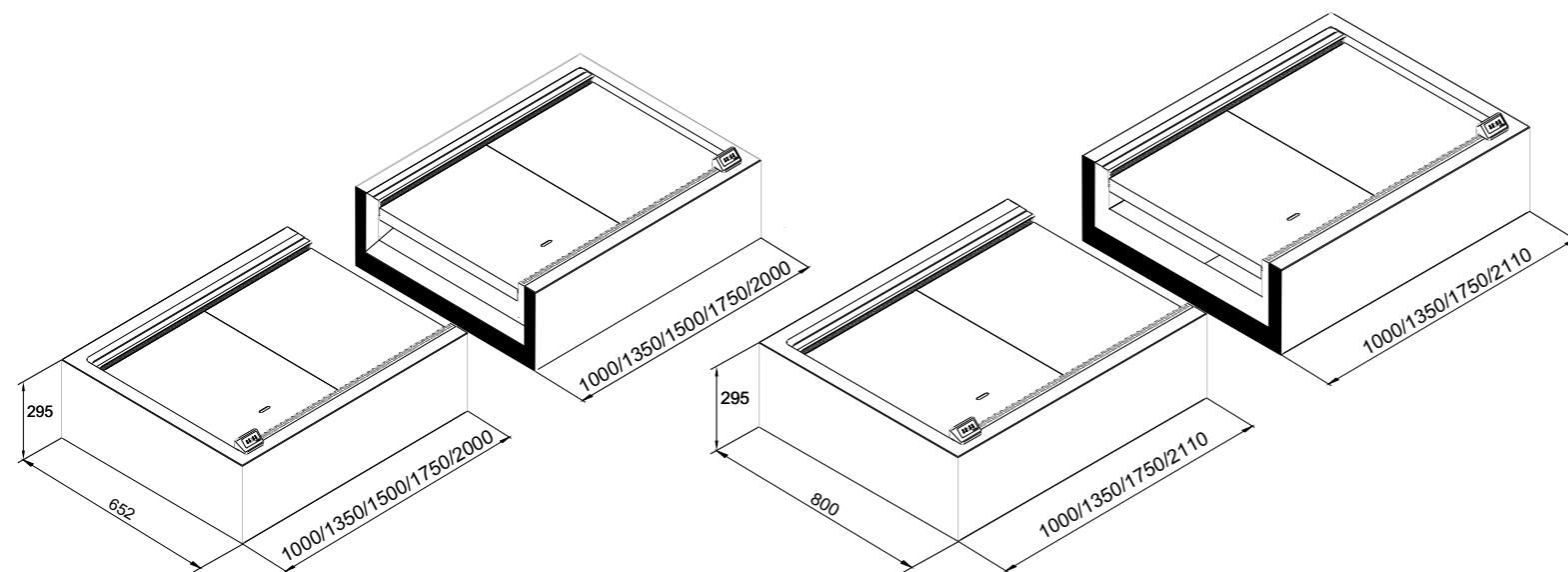
PURE 2  
CANALISABLE



PURE 2  
CANALISABLE



CUVE REFRIGEREE CANALISABLE GASTRONORM / EURONORM



Les cuves ventilées PURE 2 peuvent être assemblées sur la longueur désirée sans interruption du plan d'exposition.  
Le montage de la cuve est normalement prévu par le haut donc si vous le voulez à fleur de plan, il sera nécessaire de mettre une corniche en acier (optionnel).

# PURE 2 COMPTOIR

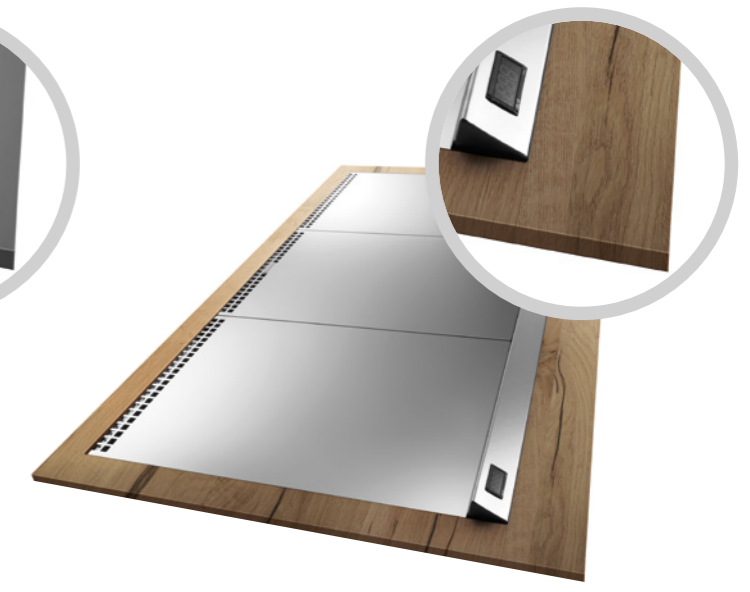
-  PRALINES
-  PATISSERIE
-  PLATS CHAUDS
-  BOISSONS
-  PLATS FROIDS



## EXEMPLE DE PLANS (en option)



ACIER INOX



BOIS MELAMINE

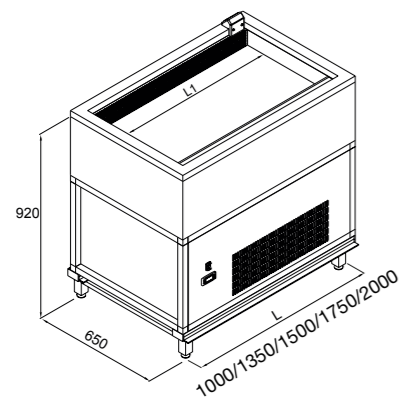


CORIAN® / RESINE

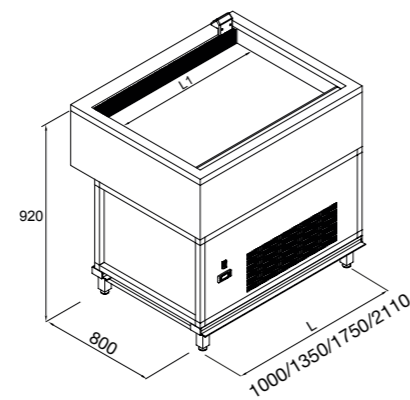


MARBRE / MARBRE  
SYNTHETIQUE (IMITATION)

COMPTOIR GASTRONORM



COMPTOIR EURONORM



Les comptoirs PURE 2 sont disponibles avec toutes les cuves réfrigérées et chaudes de la gamme. Les plans sont en acier inox mais des autres choix vous sont proposés en option tels l'acier inox satiné ou poli, le bois mélaminé, le marbre naturel ou synthétique ou encore le Corian ou la résine acrylique.

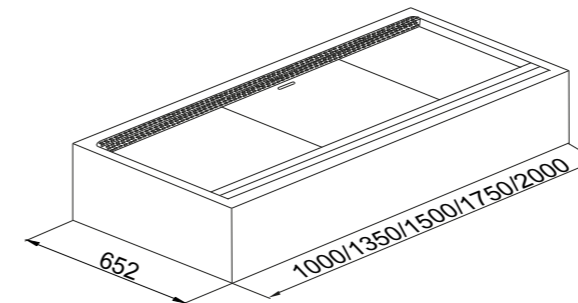
# PURE 2 CUVE REFRIGEREE VENTILEE AVEC PLAN REGLABLE

-  PRALINE
-  PATISSERIE
-  PLATS CHAUDS
-  BOISSONS
-  PLATS FROIDS

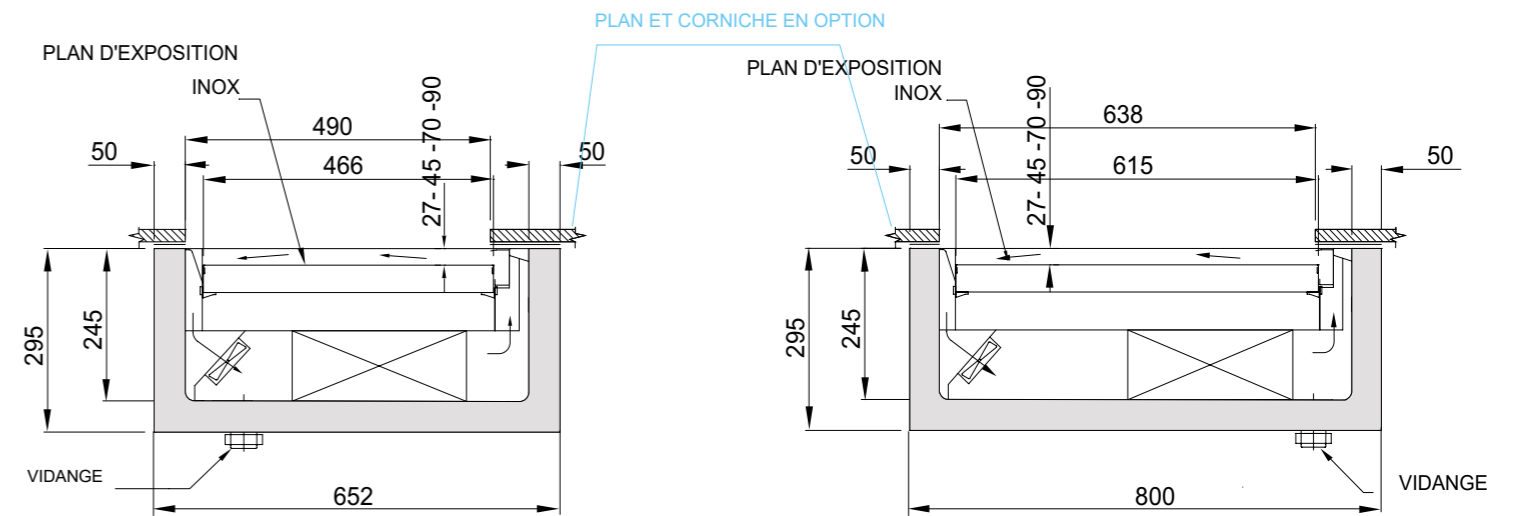
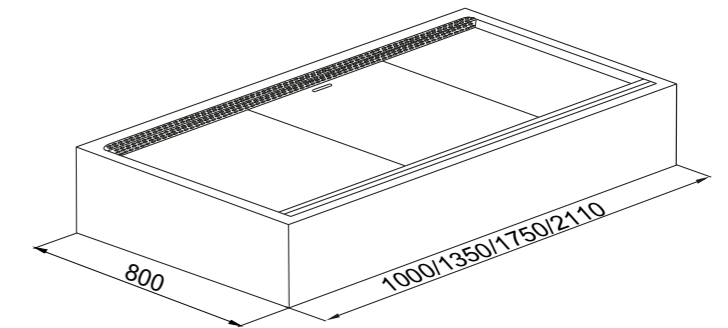
EURONORM/GASTRONORM



REFRIGEREE VENTILEE GASTRONORM



REFRIGEREE VENTILEE EURONORM



Cuve en acier inox Aisi 304 avec isolation interne en polyuréthane injecté.  
Système de réfrigération avec valve thermostatique et fond réglable.  
Plaques d'exposition en acier inox réglables en hauteur.  
Robinet de vidange sur le fond.  
Disponible en double fondtion chaud/froid.

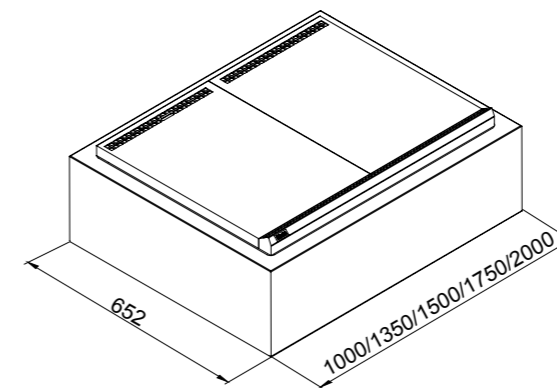
# PURE 2 CUVE REFRIGEREE VENTILEE AVEC PLAN ENCASTRE



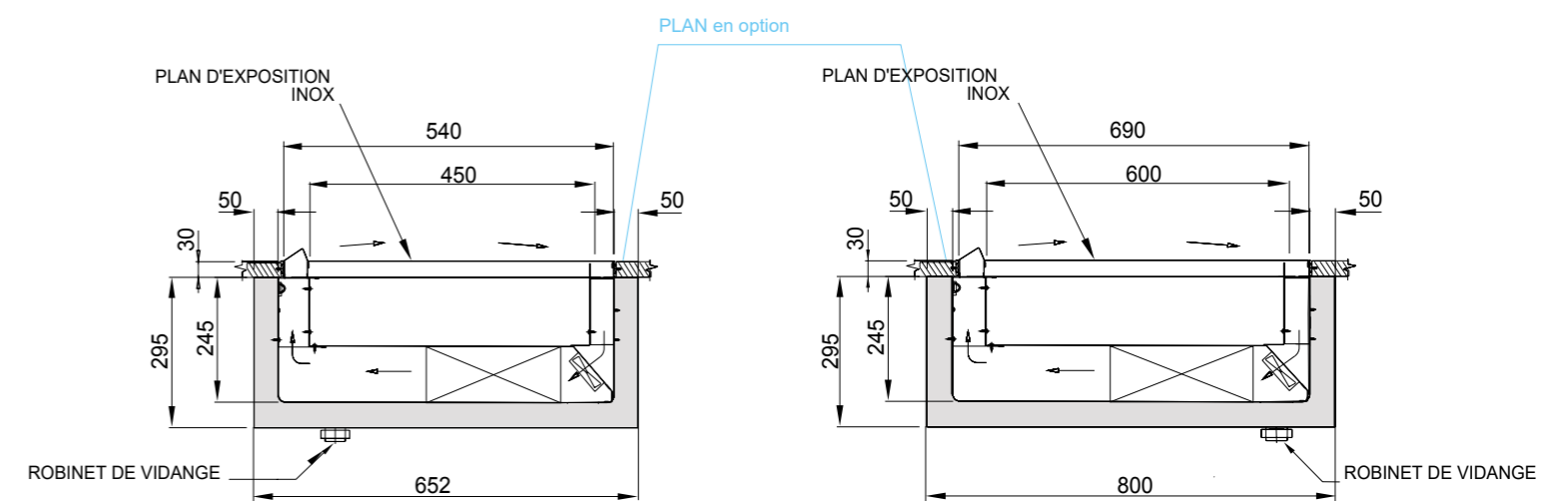
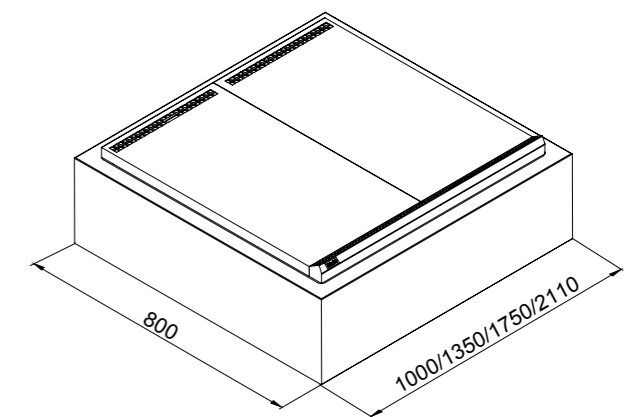
EURONORM/GASTRONORM



REFRIGEREE VENTILEE GASTRONORM



REFRIGEREE VENTILEE EURONORM



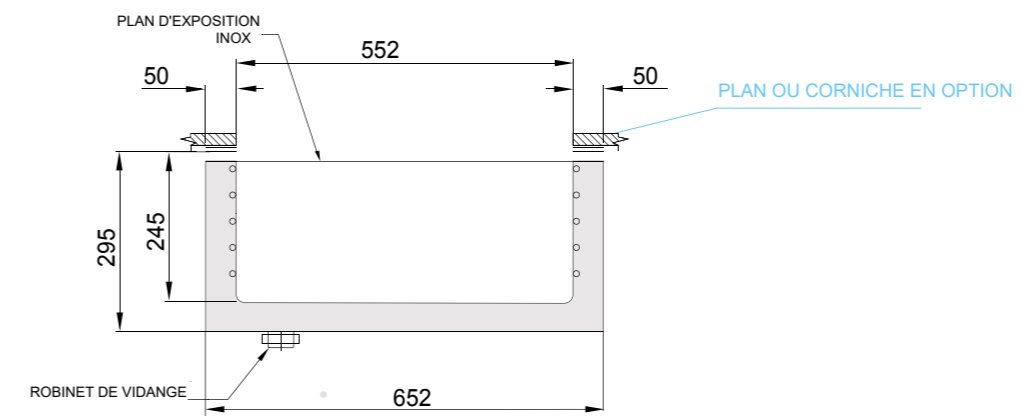
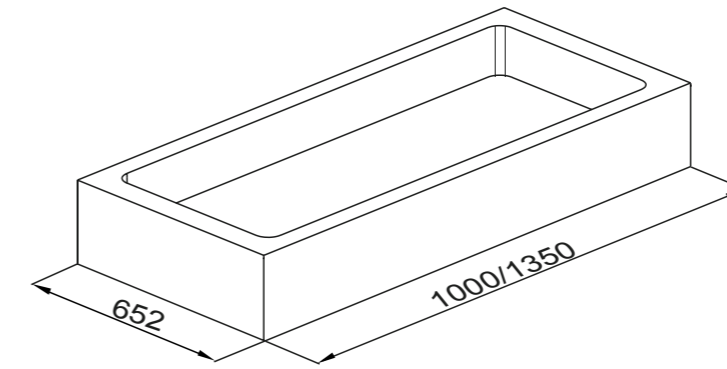
Cuve en acier inox Aisi 304 avec isolation interne en polyuréthane injecté.  
Système de réfrigération avec valve thermostatique et fond réglable.  
Grilles d'exposition en acier inox.  
Robinet de vidange dans le fond.  
Possibilité double fonction : chaud/froid.

# PURE 2 CUVE REFRIGEREE STATIQUE

GASTRONORM



REFRIGEREE STATIQUE GASTRONORM



Cuve en acier inox Aisi 304 avec isolation interne en polyuréthane injecté.  
Réfrigération par serpentins en cuivre à l'intérieur de la cuve.  
Robinet de vidange dans le fond.  
Peut être équipé d'un kit bacs gastronorms.

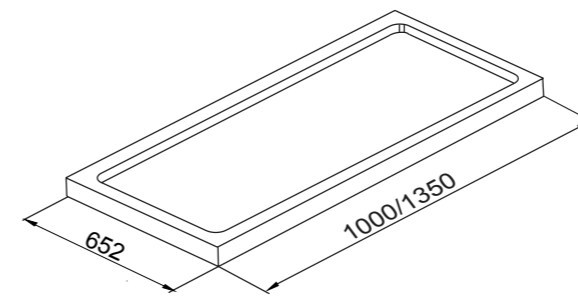
# PURE 2 CUVE REFRIGEREE A CONTACT



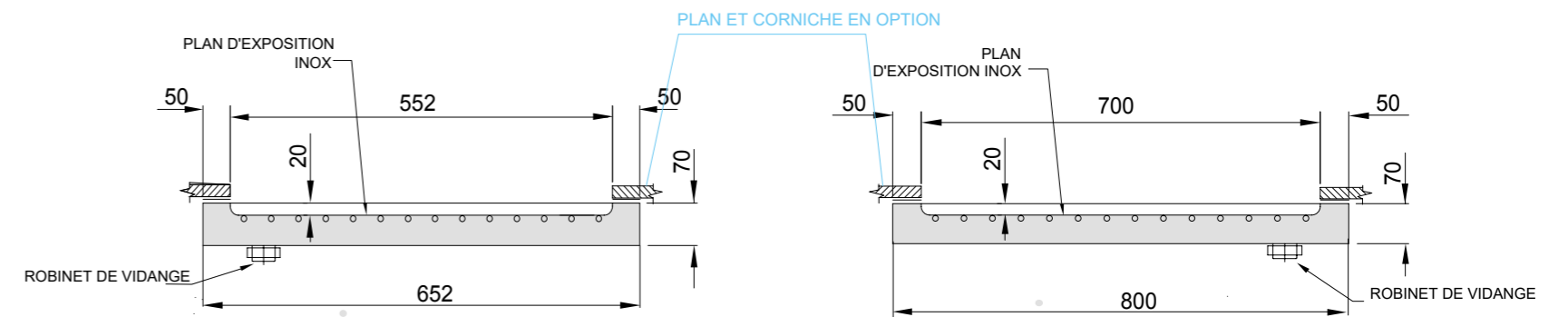
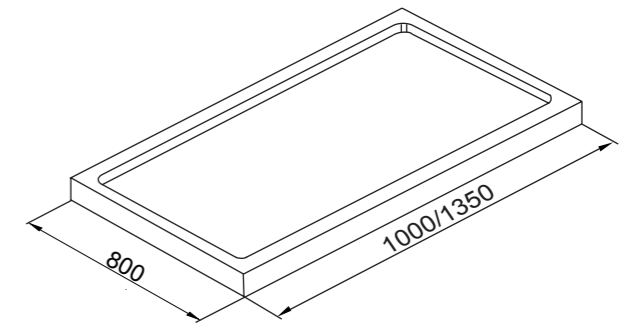
EURONORM/GASTRONORM



REFRIGEREE A CONTACT GASTRONORM



REFRIGEREE A CONTACT EURONORM



Cuve en acier inox Aisi 304 avec isolation interne en polyuréthane injecté.  
Réfrigération par serpentins en cuivre sur le fond.  
Construit en acier inox aisi 304, angles arrondis et robinet de vidange dans le fond.



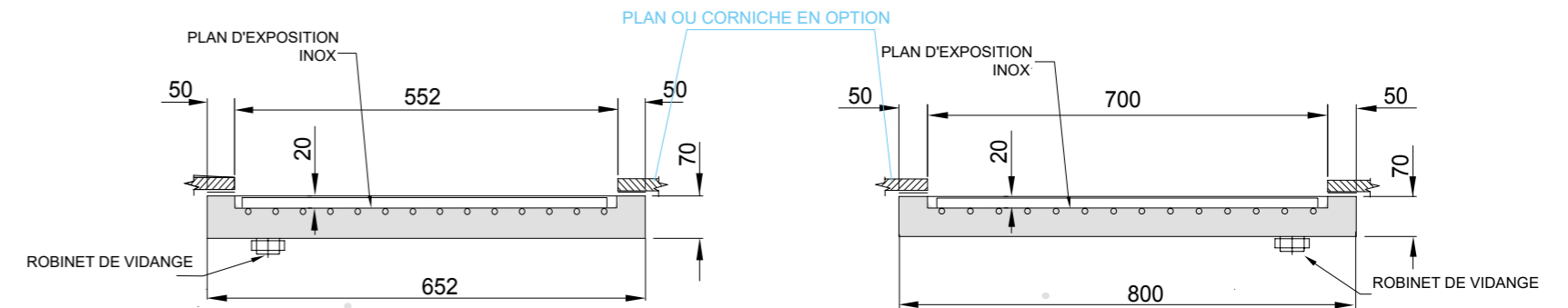
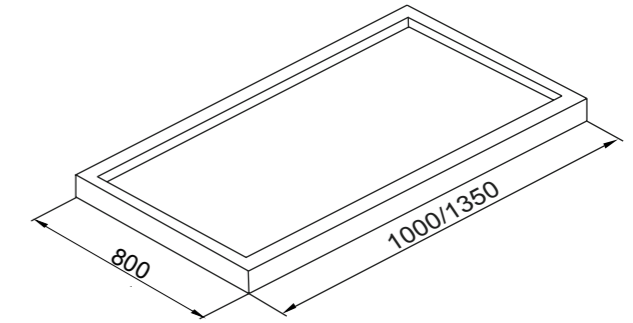
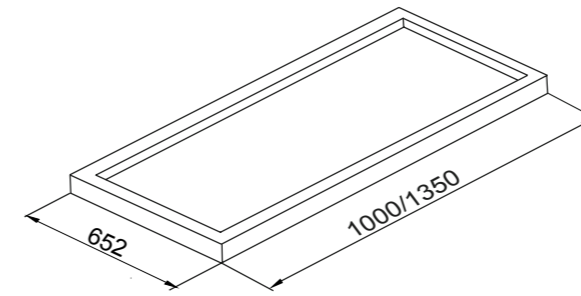
# PURE 2 CUVE REFRIGEREE A CONTACT AVEC PLAN EN PIERRE



EURONORM/GASTRONORM

REFRIGEREE A CONTACT GASTRONORM

REFRIGEREE A CONTACT EURONORM



Cuve en acier inox Aisi 304 avec isolation interne en polyuréthane injecté.  
 Réfrigération par serpentins en cuivre sur le fond.  
 Construit en acier inox aisi 304, angles arrondis et robinet de vidange dans le fond.  
 Le plan d'exposition peut être en pierre, granit, bois composite ou acier.  
 La conduction de la température dépend du matériau du plan.

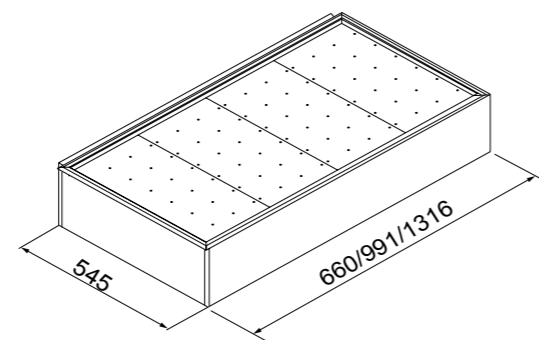
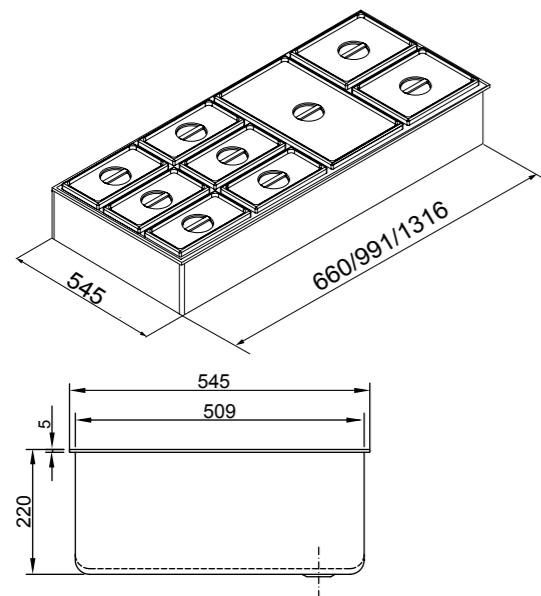
# PURE 2 CUVE CHAUDE BAIN-MARIE

GASTRONORM



CUVE CHAUDE BAIN-MARIE AVEC BACS

CUVE CHAUDE BAIN-MARIE AVEC PLAN PERFORE



La cuve chaude à bain-marie est réalisée en acier inox Aisi 304 avec angles emboutis dans le fond. Chauffage par résistance électrique sous le fond de la cuve, robinet de vidange sur le fond. Equipée de bacs gastronormes ou d'un plan perforé inox.

# PURE 2 CUVE CHAUDE SECHE

GASTRONORM



PLATS CHAUDS

PLAN EN VERRE

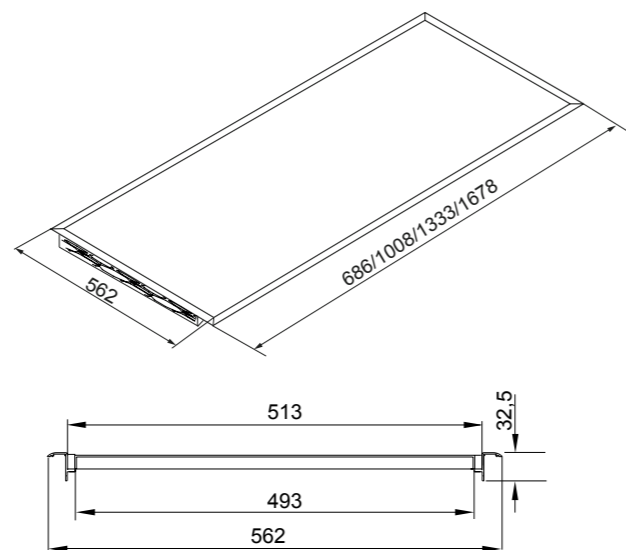
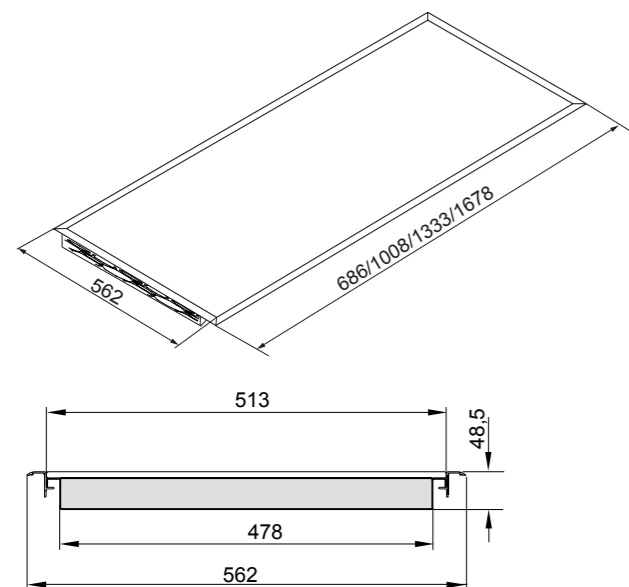


PLATS CHAUDS

PLAN EN ACIER

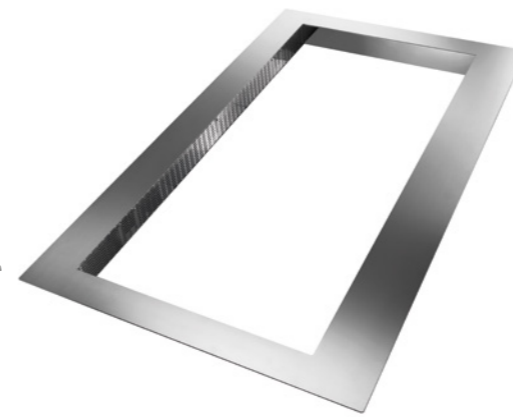
TABLE CHAUDE SECHE AVEC PLAN EN VERRE

TABLE CHAUDE SECHE AVEC PLAN EN ACIER



Le plan chaud sec à la cuve isolée, corniche périmétrale en aluminium anodisé, plan d'exposition en verre noir ou en acier inox Aisi 304. Résistance électrique à contact.

PURE 2  
**PLUS**



PLAN / CORNICHE EN OPTION

La cuve réfrigérée peut être montée sous le plan ou à fleur.  
Le plan est en option.  
Pour le montage sous le plan, il est nécessaire d'ajouter la  
corniche inox d'épaisseur 2mm (en option).



THERMOMETRE

Thermomètre sur le devant.



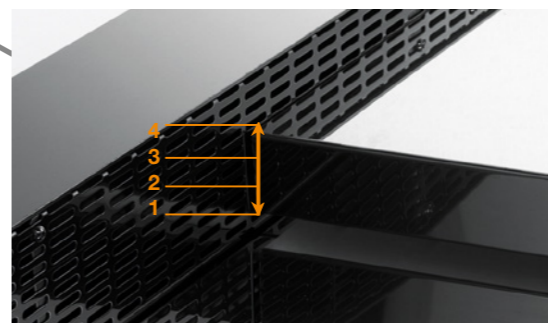
TRAPPE DE VISITE

Les plaques d'exposition sont facilement démontables pour  
permettre l'inspection du compartiment en dessous.



PLAN EN ACIER INOX / NOIR

Le plan d'exposition ventilé est en acier inox ou noir (en option).



PLAN REGLABLE

Le plan d'exposition de la cuve réfrigérée ventilée gastronomique/euronorme est réglable en hauteur sur 4 positions.



