

VITRINE SNACK EXPOSITION BASSE

Le froid d'agencement by Europrojet

6 VERSIONS
froid statique ou ventilé, chaud

1,00 À 2,00 M
5 longueurs + angles

P 800 MM
cuve 601 mm

CLASSE 3
25 °C · 60 % HR

R290
groupe logé

LE SNACK FROID OU CHAUD À HABILLER SELON VOTRE AGENCEMENT

Livrée sans décor, prête à être habillée par votre menuisier. Cuve inox réfrigérée statique ou ventilée, avec plaque chaude convertible, chaude sèche ou bain-marie : une seule ligne pour tout le snacking. Cuve seule, sur soubassement ou sur réserve, groupe logé ou à distance.

CUVE SEULE OU SUR SOUBASSEMENT
drop'in, soubassement neutre ou réserve réfrigérée 2 ou 3 portes

SUPERSTRUCTURE ÉCLAIRÉE
LED 5 700 K ou 4 000 K, vitre frontale relevable

6 VERSIONS

VERSION	TEMPÉRATURE	GROUPE
Réfrigérée statique	–1 / +10 °C	logé · dist.
Statique + plaque chaude	–1 / +10 · +65 °C	logé · dist.
Réfrigérée ventilée	–1 / +7 °C	logé · dist.
Ventilée + plaque chaude	–1 / +7 · +65 °C	logé · dist.
Chaude sèche	+65 °C max	–
Bain-marie	+65 °C max	–

VITRINE SNACK EXPOSITION BASSE · RÉALISATIONS

Exemples d'agencements terminés · le matériel intégré et habillé

6 VERSIONS
froid statique ou ventilé, chaud



CAFÉ-SNACKING · vitrines basses habillées bois



COMPTOIR HABILLÉ · vitrines alignées, raccords invisibles



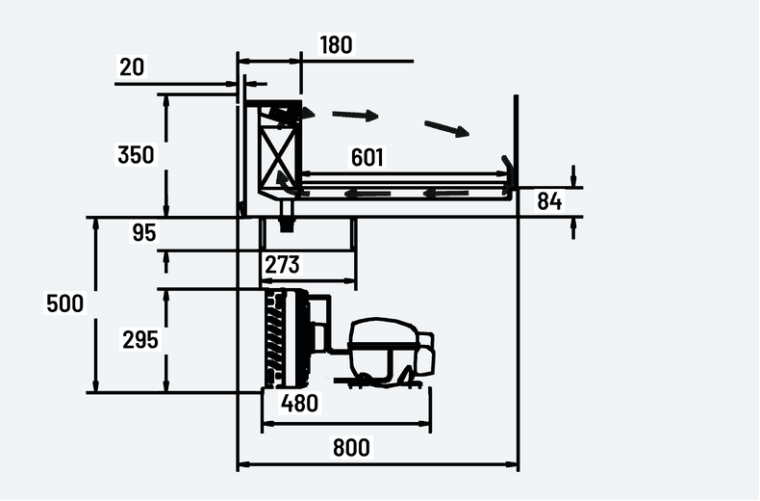
COFFEE SHOP · vitrines multiservice sous le comptoir

Exemples d'intégration : décors et finitions au choix de votre agenceur · Classe climatique : 3 (25 °C · 60 % HR)

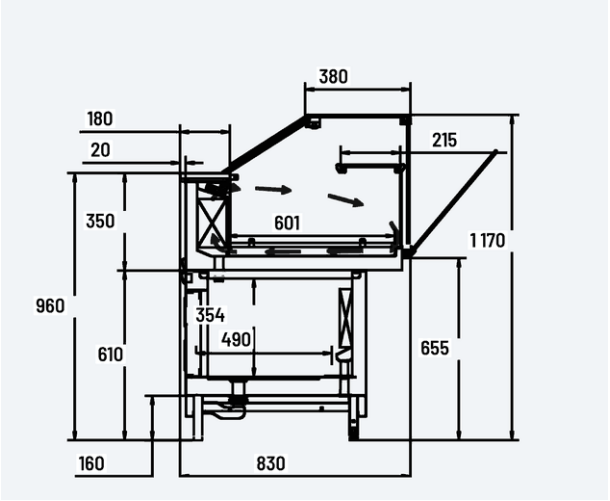
VITRINE SNACK EXPOSITION BASSE · TECHNIQUE

Coupes cotées (mm) · caractéristiques

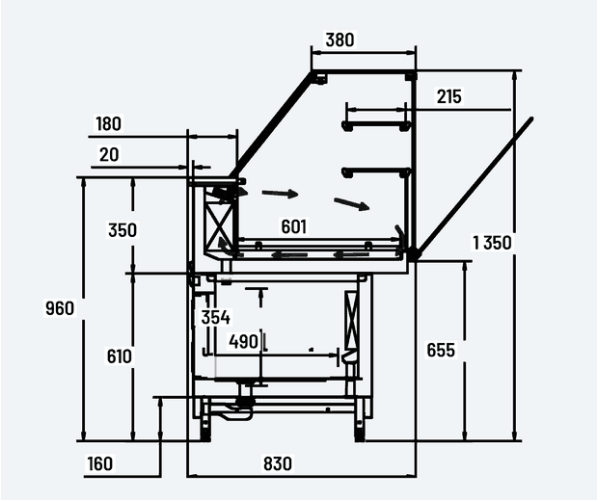
6 VERSIONS
froid statique ou ventilé, chaud



COUPE CUVE · GROUPE LOGÉ



COUPE H 1 170 · SUR RÉSERVE



COUPE H 1 350 · SUR RÉSERVE

CARACTÉRISTIQUES cuves réfrigérées

Froid	statique ou ventilé, dégivrage automatique
Réfrigérant	R290 (logé) · R452A (à distance)
Classe climatique	3 (25 °C · 60 % HR)
Alimentation	230 V · 1 ph · 50 Hz
Réserve réfrigérée	354 × 490 mm utiles (H × P)
Liaison à distance	0 à 15 m (8/12) · 15 à 30 m (8/14)
Socle	H 100 ou 160 mm, sans plus-value

PUISSANCE ABSORBÉE en W, groupe logé · 230 V · plaque chaude : idem sur réserve

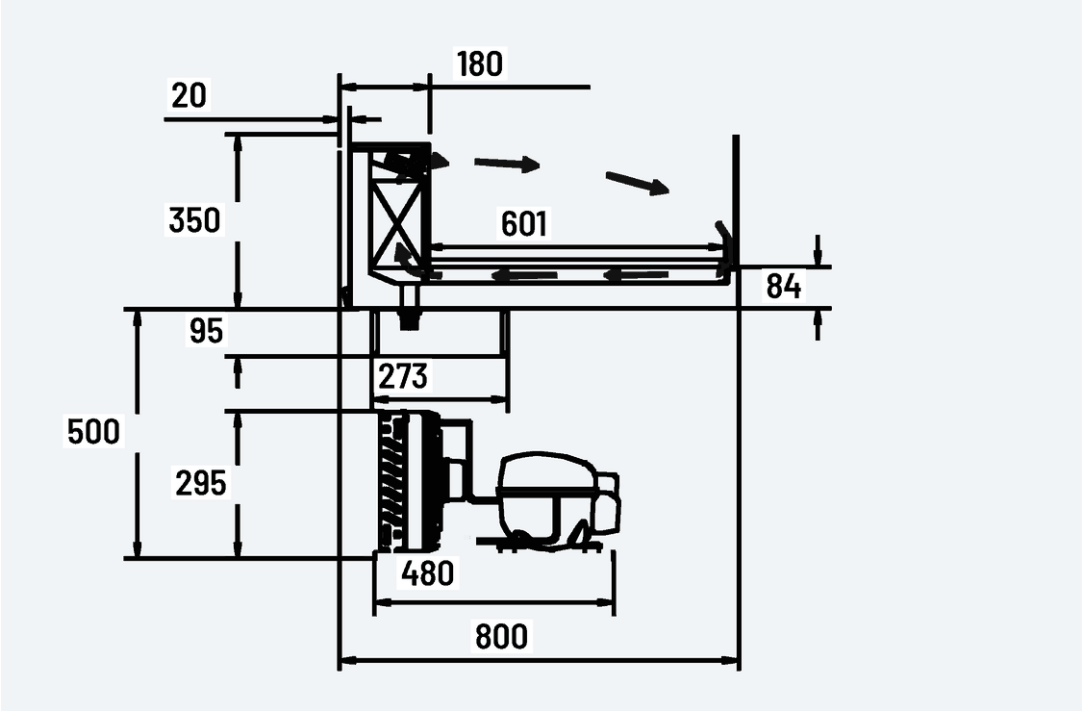
VERSION	1 000	1 250	1 500	1 750	2 000	ANGLE
Statique	276	282	327	333	389	327
Statique + pl. chaude	740	930	1 125	1 320	1 500	1 125
Ventilée	392	398	478	484	548	327
Ventilée + pl. chaude	740	930	1 125	1 320	1 500	1 125
Statique sur réserve	–	591	599	605	612	–
Ventilée sur réserve	–	605	620	626	640	–
Chaud sec	740	930	1 120	1 320	1 500	1 120
Bain-marie	1 239	1 841	1 845	–	–	–

Puissance frigorifique requise à –10 °C (groupe à distance) : statique 720 W jusqu'à L 1 500 et angles, 934 W L 1 750, 1 099 W L 2 000 ; ventilée 720 W jusqu'à L 1 250, 934 W L 1 500, 1 750 et angles, 1 099 W L 2 000 ; sur réserve 1 242 W. Chaud sec et bain-marie : classe climatique 3 (25 °C · 60 % HR), +65 °C max. Groupe logé : prévoir 500 mm sous le plan. Groupes à distance : ASB-GD1 statique L 1 000 à 1 500, angles · ventilée L 1 000, 1 250 ; ASB-GD2 statique L 1 750, 2 000 · ventilée L 1 500, 1 750, angles ; ASB-GD3 ventilée L 2 000 ; ASB-GD4 cuve sur réserve réfrigérée, toutes longueurs.

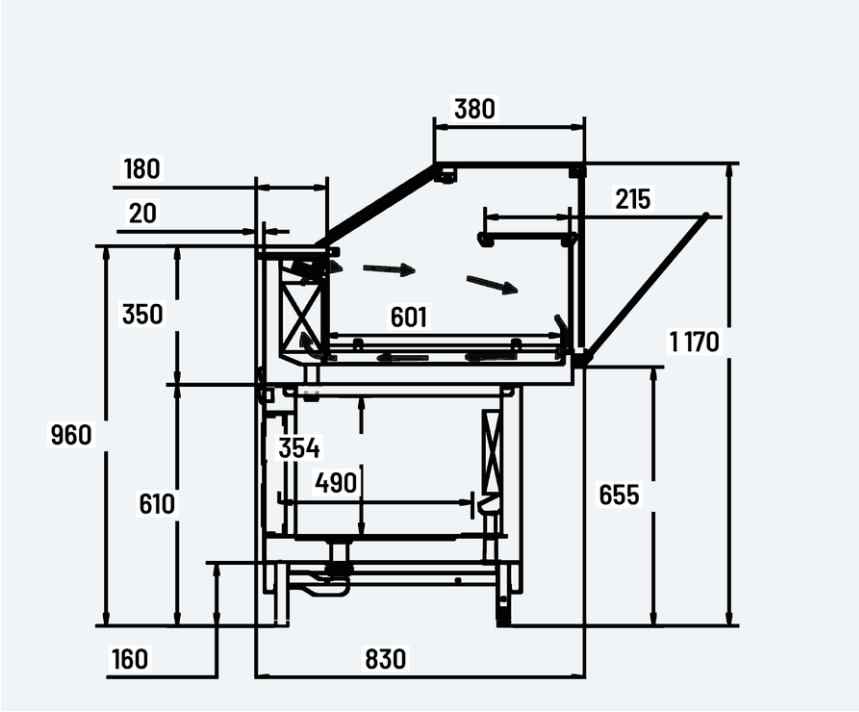
VITRINE SNACK EXPOSITION BASSE · COUPES (1/2)

Coupes cotées à grande échelle (mm) · lecture directe des cotes d'implantation

6 VERSIONS
froid statique ou ventilé, chaud



COUPE CUVE · GROUPE LOGÉ



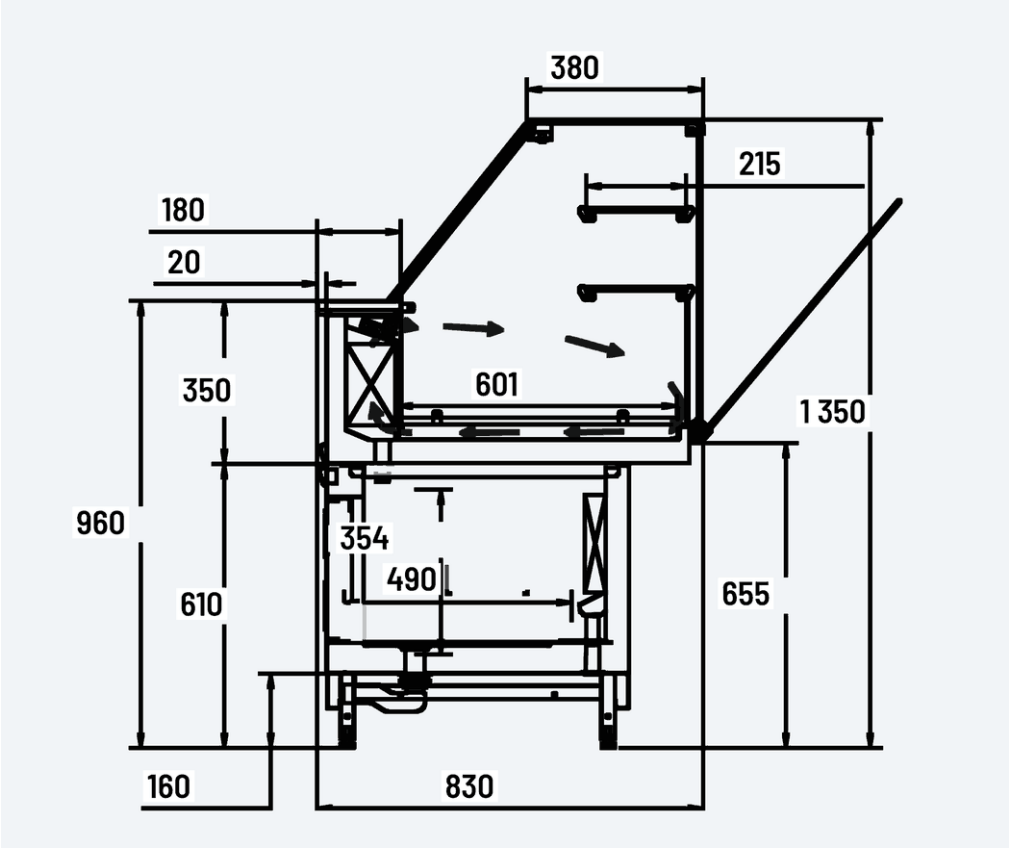
COUPE H 1 170 · SUR RÉSERVE

Cotes en mm · version réduite en page technique · plan d'implantation sur demande · Classe climatique : 3 (25 °C · 60 % HR)

VITRINE SNACK EXPOSITION BASSE · COUPES (2/2)

Coupes cotées à grande échelle (mm) · lecture directe des cotes d'implantation

6 VERSIONS
froid statique ou ventilé, chaud



COUPE H 1 350 · SUR RÉSERVE

HABILLAGE PAR L'AGENCEUR
façade, joues et soubassement livrés sans décor : l'agenceur habille le meuble aux couleurs de la boutique.

VENTILATION · ÉVACUATION
grilles d'aération pour le groupe logé ; condensats vers un siphon ou évaporation automatique (option).

GROUPE À DISTANCE
versions sans groupe : liaisons frigorifiques et groupe installés par votre frigoriste, hors de la zone de vente.

Cotes en mm · version réduite en page technique · plan d'implantation sur demande · Classe climatique : 3 (25 °C · 60 % HR)

VITRINE SNACK EXPOSITION BASSE · OPTIONS

À quoi sert chaque option · références correspondantes

6 VERSIONS
froid statique ou ventilé, chaud

GROUPES À DISTANCE R452A · 0 À 20 M

Le groupe frigorifique est installé hors du meuble (réserve, local technique, extérieur) : moins de chaleur et de bruit côté service, plus de place dans le soubassement. Raccordement par votre frigoriste.

ASB-GD1 · Groupe à distance 480 × 330 × 295 mm
ASB-GD2 · Groupe à distance 500 × 330 × 297 mm
ASB-GD3 · Groupe à distance 490 × 385 × 295 mm
ASB-GD4 · Groupe à distance 490 × 385 × 345 mm



SOUBASSEMENT ET ACCESSOIRES

À composer selon votre implantation : évaporation automatique des condensats, tiroirs à la place des portes, portes inox ou vitrées, estrade, marchepied ou bandeau et roulettes.

ASB-001 · Bac d'évaporation condensats · dist.
ASB-002 · Tiroirs inox H 450 (moins porte)
ASB-003 · Porte inox G ou D, H 450
ASB-MP1 · Support marchepied L 1 000
ASB-MP2 · Support marchepied L 1 250
ASB-MP3 · Support marchepied L 1 500, 1 750 · et angles
ASB-MP4 · Support marchepied L 2 000
ASB-004 · Kit roulettes (par module)
ASB-BI1 · Bandeau inox, L 1 000
ASB-BI2 · Bandeau inox, L 1 250, 1 500 · et angles
ASB-BI3 · Bandeau inox, L 1 750, 2 000
ASB-005 · Film miroir joues vitrées
ASB-JV1 · Jonction lin. ou angle, H 1 170
ASB-JV2 · Jonction lin. ou angle, H 1 350



BACS GASTRONORMES INOX · CUVE BAIN-MARIE

Bacs gastronormes inox de différentes hauteurs : vous composez la cuve selon vos préparations et changez de bac sans arrêter le service.

ASB-GN01 · Bac GN 1/6 inox, H 65 mm
ASB-GN02 · Bac GN 1/4 inox, H 65 mm
ASB-GN03 · Bac GN 1/6 inox, H 100 mm
ASB-GN04 · Bac GN 1/4 inox, H 100 mm
ASB-GN05 · Bac GN 1/3 inox, H 100 mm
ASB-GN06 · Bac GN 1/2 inox, H 100 mm
ASB-GN07 · Bac GN 1/1 inox, H 100 mm
ASB-GN08 · Bac GN 1/1 inox, H 150 mm
ASB-CV16 · Couvercle inox GN 1/6
ASB-CV14 · Couvercle inox GN 1/4
ASB-CV13 · Couvercle inox GN 1/3
ASB-CV12 · Couvercle inox GN 1/2
ASB-CV11 · Couvercle inox GN 1/1

Options vendues avec l'appareil, montées en usine · Classe climatique : 3 (25 °C · 60 % HR)

VITRINE SNACK EXPOSITION BASSE · RÉFÉRENCES

Une ligne par longueur · cuves réfrigérées

6 VERSIONS
froid statique ou ventilé, chaud

CUVES RÉFRIGÉRÉES code de base + suffixe (N, R, T, D)

CODE	L (MM)	GROUPE	CONFIGURATIONS DISPONIBLES
CUVE RÉFRIGÉRÉE STATIQUE -1 / +10 °C · CLASSE CLIMATIQUE 3 cuve P 800 × H 350 mm			
ASB-RS100	1 000	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre
ASB-RS125	1 250	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes (distance)
ASB-RS150	1 500	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes
ASB-RS175	1 750	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes · réserve 3 portes (distance)
ASB-RS200	2 000	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes · réserve 3 portes (distance)
ASB-RSAD	1 500 angle D	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre
ASB-RSAG	1 500 angle G	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre
CUVE STATIQUE + PLAQUE CHAUDE -1 / +10 · +65 °C · CLASSE CLIMATIQUE 3 cuve P 800 × H 350 mm			
ASB-SC100	1 000	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre
ASB-SC125	1 250	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes (distance)
ASB-SC150	1 500	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes
ASB-SC175	1 750	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes · réserve 3 portes (distance)
ASB-SC200	2 000	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes · réserve 3 portes (distance)
ASB-SCAD	1 500 angle D	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre
ASB-SCAG	1 500 angle G	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre
CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE -1 / +7 °C · CLASSE CLIMATIQUE 3 cuve P 800 × H 350 mm			
ASB-RV100	1 000	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre
ASB-RV125	1 250	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes (distance)
ASB-RV150	1 500	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes
ASB-RV175	1 750	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes · réserve 3 portes (distance)
ASB-RV200	2 000	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes · réserve 3 portes (distance)
ASB-RVAD	1 500 angle D	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre
ASB-RVAG	1 500 angle G	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre
CUVE VENTILÉE + PLAQUE CHAUDE -1 / +7 · +65 °C · CLASSE CLIMATIQUE 3 cuve P 800 × H 350 mm			
ASB-VC100	1 000	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre
ASB-VC125	1 250	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes (distance)
ASB-VC150	1 500	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes
ASB-VC175	1 750	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes · réserve 3 portes (distance)
ASB-VC200	2 000	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre · réserve 2 portes · réserve 3 portes (distance)
ASB-VCAD	1 500 angle D	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre
ASB-VCAG	1 500 angle G	logé ou à distance	Cuve · soubassement neutre

Code de base = cuve seule, groupe logé. Suffixes : D groupe à distance (groupe en option) · N soubassement neutre · R réserve 2 portes · T réserve 3 portes. Cuve L × 800 × 350 mm, sur soubassement H 960 mm.

VITRINE SNACK EXPOSITION BASSE · RÉFÉRENCES

Cuves chauffantes, superstructures, étagères, options

6 VERSIONS
froid statique ou ventilé, chaud

CUVES CHAUFFANTES suffixe N : sur soubassement neutre

CODE	L (MM)	PUISSANCE	CONFIGURATIONS
CUVE CHAUDE SÈCHE +65 °C MAX · CLASSE CLIMATIQUE 3 cuve P 800 × H 350 mm			
ASB-CS100	1 000	740 W · 3,6 A	Cuve · soubassement neutre
ASB-CS125	1 250	930 W · 4,5 A	Cuve · soubassement neutre
ASB-CS150	1 500	1 120 W · 5,4 A	Cuve · soubassement neutre
ASB-CS175	1 750	1 320 W · 6,4 A	Cuve · soubassement neutre
ASB-CS200	2 000	1 500 W · 7,2 A	Cuve · soubassement neutre
ASB-CSAD	1 520 angle D	1 120 W · 5,4 A	Cuve · soubassement neutre
ASB-CSAG	1 520 angle G	1 120 W · 5,4 A	Cuve · soubassement neutre
CUVE BAIN-MARIE +65 °C MAX · CLASSE CLIMATIQUE 3 cuve P 800 × H 350 mm			
ASB-BM100	1 000	1 239 W · 6 A	Cuve · soubassement neutre
ASB-BM125	1 250	1 841 W · 8,9 A	Cuve · soubassement neutre
ASB-BM150	1 500	1 845 W · 8,9 A	Cuve · soubassement neutre

SUPERSTRUCTURES VITRÉES ÉCLAIRÉES LED 5 700 K ou 4 000 K au choix · en complément de la cuve

CODE	L (MM)	H 1 170 · 1 ÉTAGÈRE	H 1 350 · 2 ÉTAGÈRES
ASB-S…100	1 000	oui	oui
ASB-S…125	1 250	oui	oui
ASB-S…150	1 500	oui	oui
ASB-S…175	1 750	oui	oui
ASB-S…200	2 000	oui	oui
ASB-S…AD	1 500 angle D	oui	oui
ASB-S…AG	1 500 angle G	oui	oui

ÉTAGÈRES EN OPTION LED 5 700 K ou 4 000 K

CODE	L (MM)	ÉCLAIRÉE H 1 170	ÉCLAIRÉES H 1 350	CHAUFFANTE	CHAUFF. ÉCLAIRÉE
ASB-E…100	1 000	oui	oui	oui	oui
ASB-E…125	1 250	oui	oui	oui	oui
ASB-E…150	1 500	oui	oui	oui	oui
ASB-E…175	1 750	oui	oui	oui	oui
ASB-E…200	2 000	oui	oui	oui	oui
ASB-E…AD	1 500 angle D	oui	oui	oui	oui
ASB-E…AG	1 500 angle G	oui	oui	oui	oui

Étagère chauffante (1 étagère) : versions sans plaque chaude. Bain-marie : superstructure à 1 étagère, sans option.

OPTIONS ET GROUPES vendus avec la vitrine

CODE	OPTION	PRÉCISION
GROUPES À DISTANCE R452A · 0 À 20 M		
ASB-GD1	Groupe à distance 480 × 330 × 295 mm	–
ASB-GD2	Groupe à distance 500 × 330 × 297 mm	–
ASB-GD3	Groupe à distance 490 × 385 × 295 mm	–
ASB-GD4	Groupe à distance 490 × 385 × 345 mm	–
SOUBASSEMENT ET ACCESSOIRES		
ASB-001	Bac d'évaporation condensats	dist.
ASB-002	Tiroirs inox H 450 (moins porte)	–
ASB-003	Porte inox G ou D, H 450	–
ASB-MP1	Support marchepied L 1 000	–
ASB-MP2	Support marchepied L 1 250	–
ASB-MP3	Support marchepied L 1 500, 1 750	et angles
ASB-MP4	Support marchepied L 2 000	–
ASB-004	Kit roulettes (par module)	–
ASB-BI1	Bandeau inox, L 1 000	–
ASB-BI2	Bandeau inox, L 1 250, 1 500	et angles
ASB-BI3	Bandeau inox, L 1 750, 2 000	–
ASB-005	Film miroir joues vitrées	–
ASB-JV1	Jonction lin. ou angle, H 1 170	–
ASB-JV2	Jonction lin. ou angle, H 1 350	–
BACS GASTRONORMES INOX · CUVE BAIN-MARIE		
ASB-GN01	Bac GN 1/6 inox, H 65 mm	–
ASB-GN02	Bac GN 1/4 inox, H 65 mm	–
ASB-GN03	Bac GN 1/6 inox, H 100 mm	–
ASB-GN04	Bac GN 1/4 inox, H 100 mm	–
ASB-GN05	Bac GN 1/3 inox, H 100 mm	–
ASB-GN06	Bac GN 1/2 inox, H 100 mm	–
ASB-GN07	Bac GN 1/1 inox, H 100 mm	–
ASB-GN08	Bac GN 1/1 inox, H 150 mm	–
ASB-CV16	Couvercle inox GN 1/6	–
ASB-CV14	Couvercle inox GN 1/4	–
ASB-CV13	Couvercle inox GN 1/3	–
ASB-CV12	Couvercle inox GN 1/2	–
ASB-CV11	Couvercle inox GN 1/1	–