

# FreshCold

Custom Counter

**Uw producten moeten vers zijn, vers ogen en vers blijven. Het FreshCold full serve model is ontworpen voor de presentatie van verse, onverpakte producten zoals vers vlees. Optionele vleesverbeterende LED-verlichting en een optioneel zwart roestvrijstalen interieur zorgen ervoor dat uw producten er heerlijk uitzien.**

## The dehydration challenge

Uitdroging komt veel voor bij het presenteren van verse onverpakte producten zoals vers vlees. Uitdroging betekent gewichtsverlies en gewichtsverlies betekent minder winst. Ons optionele ultrasone vernevelingssysteem vermindert het gewichtsverlies tot slechts 1% per dag! Dit betekent producten die langer vers blijven en een langere houdbaarheid, wat resulteert in minder afval en meer winst.

## Custom Counter Configurator

Het ontwerpen van een op maat gemaakte counter is eenvoudiger dan ooit met onze Custom Counter Configurator. Het Fri-Jado-team helpt u bij het configureren van uw perfecte counter met behulp van deze tool. De configurator maakt een counter die exact aan uw behoeften voldoet en visualiseert hoe dit eruit zou kunnen zien in een 3D-afbeelding.



## Eigenschappen Custom Counter FreshCold

- Gebogen of Unisquare (rechthoekig) op te heffen ruit
- OmniCold-koelsysteem: producten worden van alle kanten omringd door een koude luchtstroom, waardoor onder alle omstandigheden een optimale producttemperatuur wordt gegarandeerd en tegelijkertijd energie wordt bespaard
- LED-verlichting (koel wit / neutraal wit / warm wit / extra warm wit / vers vlees)
- Optioneel bevochtigingssysteem met ultrasone verneveling
- Optioneel zwart roestvrijstaal interieur
- Optioneel verlichting aan voorzijde
- Vlak presentatieplateau, getrappt presentatieplateau of GN pan interieur
- Groot aanpasbaar werkblad (280 mm) met optioneel accessoirerail voor het monteren van snijplanken, weegschaalplateaus, tassenhaken enz.
- Verschillende bumperopties
- Aanpasbare beplating en materialen
- Integrale koeling of via centraal systeem
- Optionele night covers
- Te combineren met andere Custom Counter modellen



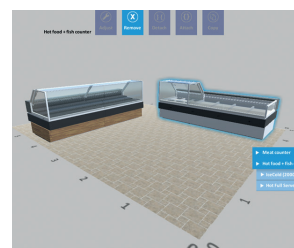
Optioneel bevochtigingssysteem met ultrasone verneveling



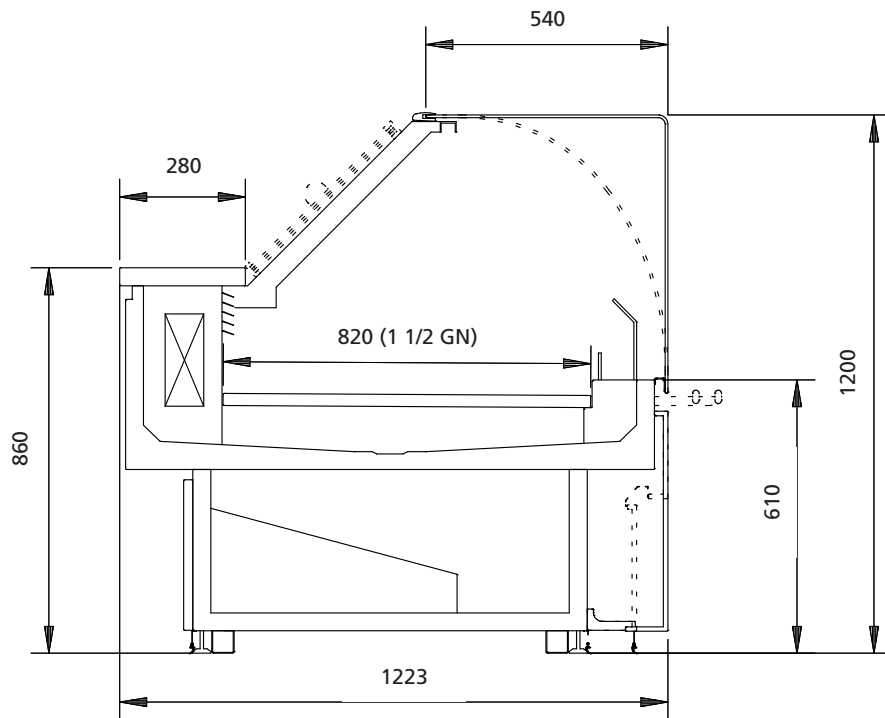
Ruit opent in eigen ruimte



Aanpasbare beplating en materialen



Custom Counter Configurator



### Technische specificaties

Model	FreshCold full serve
Lengte opties (mm)	750, 1000, 1250, 1500, 1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750*
Producttemperatuur	Tot 3M0 (-1 < T < 4 °C) volgens EN ISO 23953**
Presentatiediepte	820 mm of 1 1/2 GN
Koelvermogen	< 400 W/m
Verdampingstemperatuur	Tot - 4 °C
Nominale voltage	1N~230V 50/60Hz
Stapelhoogte	Tot 180 mm
Ruit	Gebogen of Unisquare (rechthoekig) op te heffen ruit
Verlichting	LED koel wit / neutraal wit / warm wit / extra warm wit / vers vlees
Technologie	OmniCold: geforceerde luchtstroom, verdamper in achterwand, gekoeld presentatieplateau
Bevochtigingssysteem	Ultrasonische verneveling (optioneel)
Opties voor koudemiddel (andere koudemiddelen op verzoek)	Centraal Glycol, R404a, R407f, R744 (CO <sub>2</sub> ) Integraal R134a, R1234yf
Interieur	Vlak presentatieplateau, getrapt presentatieplateau, GN pannen
Interieur materiaal	Roestvrij staal AISI 304 (optioneel zwart)
Exterieur	Aanpasbare beplating en materialen. Verschillende bumperopties.
Werkblad	Groot aanpasbaar werkblad (280 mm) met optioneel accessoirerail voor het monteren van snijplanken, weegschaalplateaus, tassenhaken enz.

\* Minimale en/of maximale lengte kan worden beperkt door geselecteerde koeling en bevochtigingsopties

\*\* Afhankelijk van de winkeltemperatuur, interieurconfiguratie, stapelhoogte en verdampingstemperatuur

Specificaties en technische gegevens kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Check [www.frijado.com](http://www.frijado.com) voor de nieuwste informatie en specificaties.