

Capacité maximale pour un encombrement minime

MCC Hot self serve humidifiée avec portes vitrées 2 niveaux



Les convenience counters modulaires MCC vous offrent le summum, sous tous les aspects



Capacité maximale pour un encombrement minime : Jusqu'à 30%* de surface de présentation en plus



Jusqu'à 75%* de visibilité produit en plus grâce au design judicieux



Sécurité alimentaire maximum, durée de conservation étendue et gaspillage minimisé



Possibilités illimitées : assortiment : autonome ou en ligne, au sol ou encastrable, self-serve ou service intégral, chaud /froid



Coûts totaux de possession faibles et technologies vertes écologiques

*Comparaison avec la concurrence selon les normes ISO globales - SPT ISO 23953

MCC Hot self serve avec portes et humidification

- Armoire de présentation full serve humidifiée et chauffée sur 2 niveaux
- Pensé pour les produits débballés
- 600, 900, ou 1200 mm de large
- Possibilités illimitées de combinaison chaud et froid, côte à côte
- Disponible avec portes vitrées coulissantes à fermeture amortie du côté opérateur
- Disponible en modèle au sol ou encastrable, adaptable à tout design de magasin
- Prêt à brancher pour une installation simple et rapide
- Modèle au sol à sous-châssis disponible dans toutes les couleurs RAL
- Étagères affinées avec angle et hauteur réglables
- Éclairage LED avec reproduction des couleurs naturelles sur chaque étagère
- La technologie de conservation Hot Blanket maintient les produits chauds à $\geq 65^{\circ}\text{C}$
- Technologie de recirculation de débit d'air chaud économe en énergie
- Humidification avec remplissage automatique ou manuel
- Vitrine thermique – isolation accrue
- Porte-étiquettes de point de ventes en option
- Surface totale des étagères :
 - MCC 60-2: 0,54 m²
 - MCC 90-2: 0,86 m²
 - MCC 120-2: 1,19 m²
- Aussi disponible en
 - MCC Hot self serve vitrine ouverte
 - MCC Hot self serve humidifiée avec portes du côté client



Deux niveaux de présentation



Technologie de conservation Hot Blanket brevetée



Visibilité optimale



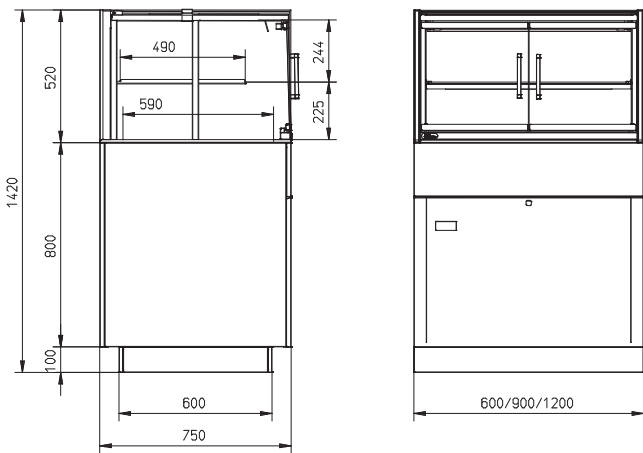
Modèle au sol ou encastrable

	MCC 60-2 Hot SS FD	MCC 90-2 Hot SS FD	MCC 120-2 Hot SS FD
Largeur	600 mm	900 mm	1200 mm
Profondeur	750 mm	750 mm	750 mm
Hauteur sur support	1420 mm	1420 mm	1420 mm
Hauteur encastrable, au dessus du plan de travail	520 mm	520 mm	520 mm
Tension	1N~ 230V	1N~ 230V	1N~ 230V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Alimentation	1,72 kW	2,08 kW	2,77 kW
Largeur de porte*	513 mm	388 mm	538 mm

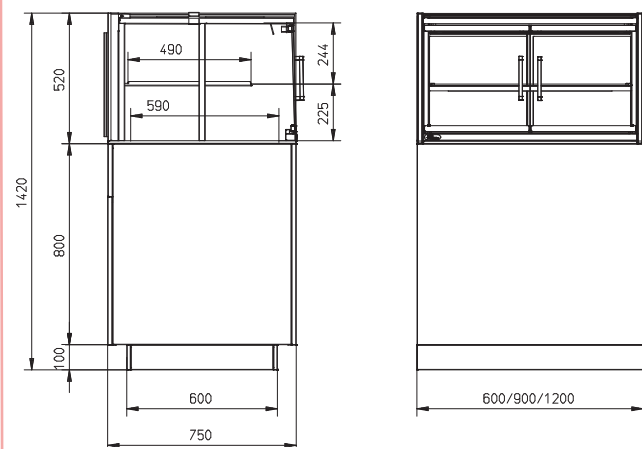
* MCC 60: 1 porte (charnière à gauche ou à droite), MCC 90: 2 portes, MCC 120: 2 portes

MCC Hot SS FD sur support

Arrière plein

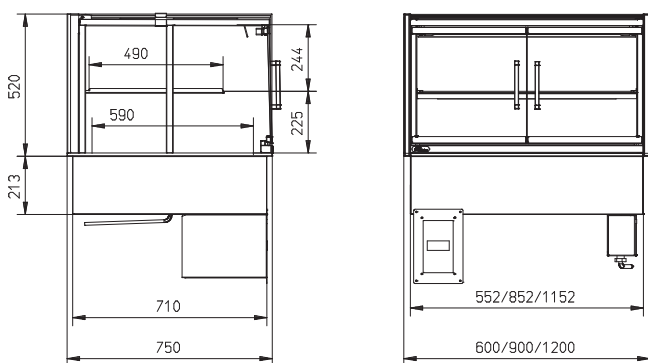


Passe-plats

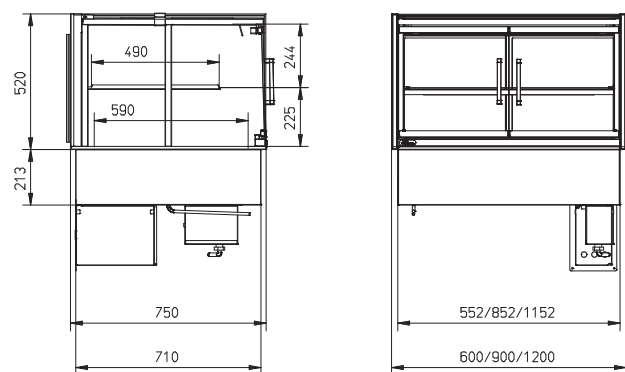


MCC Hot SS FD encastrable

Arrière plein



Passe-plats



Capacité maximale pour un encombrement minime

MCC Hot self serve humidifiée avec portes vitrées 3 niveaux



Les convenience counters modulaires MCC vous offrent le summum, sous tous les aspects



Capacité maximale pour un encombrement minime : Jusqu'à 30%* de surface de présentation en plus



Jusqu'à 75%* de visibilité produit en plus grâce au design judicieux



Sécurité alimentaire maximum, durée de conservation étendue et gaspillage minimisé



Possibilités illimitées : assortiment : autonome ou en ligne, au sol ou encastrable, self-serve ou service intégral, chaud /froid



Coûts totaux de possession faibles et technologies vertes écologiques

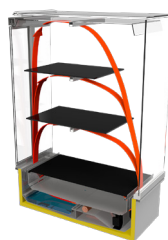
*Comparaison avec la concurrence selon les normes ISO globales - SPT ISO 23953

MCC Hot self serve avec portes et humidification

- Armoire de présentation full serve humidifiée et chauffée sur 3 niveaux
- Pensé pour les produits débballés
- 600, 900, ou 1200 mm de large
- Possibilités illimitées de combinaison chaud et froid, côte à côte
- Disponible avec portes vitrées coulissantes à fermeture amortie du côté opérateur
- Disponible en modèle au sol ou encastrable, adaptable à tout design de magasin
- Prêt à brancher pour une installation simple et rapide
- Modèle au sol à sous-châssis disponible dans toutes les couleurs RAL
- Étagères affinées avec angle et hauteur réglables
- Éclairage LED avec reproduction des couleurs naturelles sur chaque étagère
- La technologie de conservation Hot Blanket maintient les produits chauds à $\geq 65^{\circ}\text{C}$
- Technologie de recirculation de débit d'air chaud économe en énergie
- Humidification avec remplissage automatique ou manuel
- Vitrine thermique – isolation accrue
- Porte-étiquettes de point de ventes en option
- Surface totale des étagères :
 - MCC 60-3: 0,75 m²
 - MCC 90-3: 1,20 m²
 - MCC 120-3: 1,66 m²
- Aussi disponible en
 - MCC Hot self serve vitrine ouverte
 - MCC Hot self serve humidifiée avec portes du côté client



Trois niveaux de présentation



Technologie de conservation Hot Blanket brevetée



Visibilité optimale



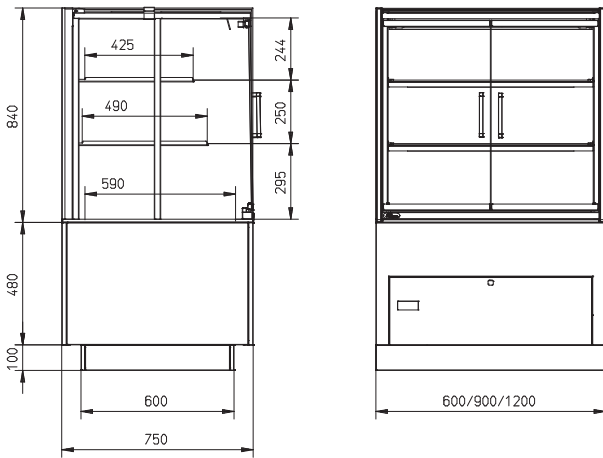
Modèle au sol ou encastrable

	MCC 60-3 Hot SS FD	MCC 90-3 Hot SS FD	MCC 120-3 Hot SS FD
Largeur	600 mm	900 mm	1200 mm
Profondeur	750 mm	750 mm	750 mm
Hauteur sur support	1420 mm	1420 mm	1420 mm
Hauteur encastrable, au dessus du plan de travail	840 mm	840 mm	840 mm
Tension	1N~ 230V	1N~ 230V	1N~ 230V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Alimentation	1,72 kW	2,09 kW	2,79 kW
Largeur de porte*	513 mm	388 mm	538 mm

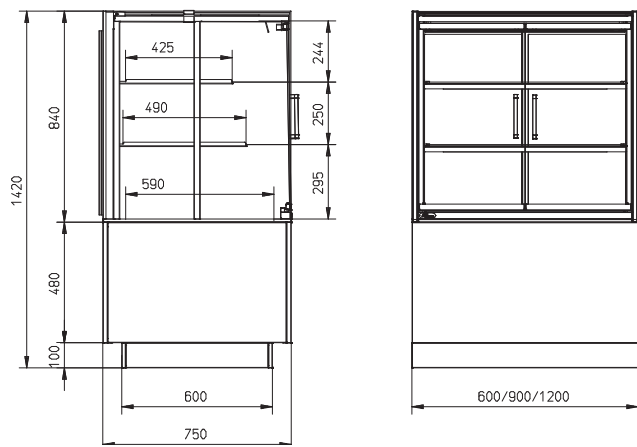
* MCC 60: 1 porte (charnière à gauche ou à droite), MCC 90: 2 portes, MCC 120: 2 portes

MCC Hot SS FD sur support

Arrière plein

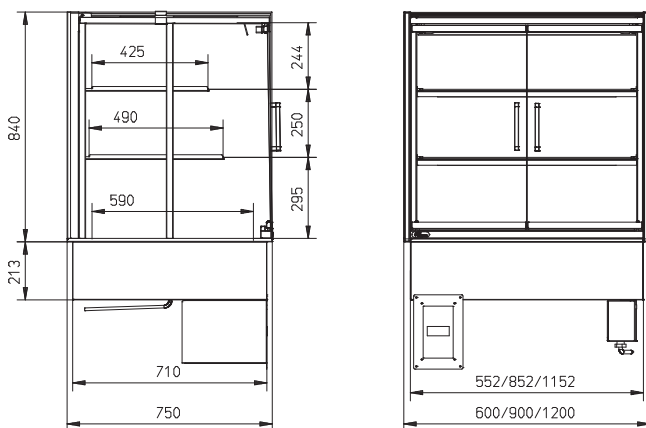


Passe-plats

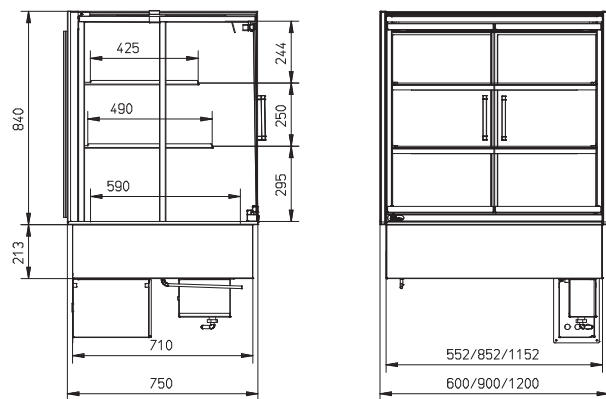


MCC Hot SS FD encastrable

Arrière plein



Passe-plats



Capacité maximale pour un encombrement minime

MCC Hot self serve humidifiée avec portes vitrées 4 niveaux



Les convenance counters modulaires MCC vous offrent le summum, sous tous les aspects



Capacité maximale pour un encombrement minime : Jusqu'à 30%* de surface de présentation en plus



Jusqu'à 75%* de visibilité produit en plus grâce au design judicieux



Sécurité alimentaire maximum, durée de conservation étendue et gaspillage minimisé



Possibilités illimitées : assortiment : autonome ou en ligne, au sol ou encastrable, self-serve ou service intégral, chaud /froid



Coûts totaux de possession faibles et technologies vertes écologiques

*Comparaison avec la concurrence selon les normes ISO globales - SPT ISO 23953

MCC Hot self serve avec portes et humidification

- Armoire de présentation full serve humidifiée et chauffée sur 4 niveaux
- Pensé pour les produits débballés
- 600, 900, ou 1200 mm de large
- Possibilités illimitées de combinaison chaud et froid, côte à côte
- Disponible avec portes vitrées coulissantes à fermeture amortie du côté opérateur
- Disponible en modèle au sol ou encastrable, adaptable à tout design de magasin
- Prêt à brancher pour une installation simple et rapide
- Modèle au sol à sous-châssis disponible dans toutes les couleurs RAL
- Étagères affinées avec angle et hauteur réglables
- Éclairage LED avec reproduction des couleurs naturelles sur chaque étagère
- La technologie de conservation Hot Blanket maintient les produits chauds à $\geq 65^{\circ}\text{C}$
- Technologie de recirculation de débit d'air chaud économe en énergie
- Humidification avec remplissage automatique ou manuel
- Vitrine thermique – isolation accrue
- Porte-étiquettes de point de ventes en option
- Surface totale des étagères :
 - MCC 60-4: 1,00 m²
 - MCC 90-4: 1,60 m²
 - MCC 120-4: 2,19 m²
- Aussi disponible en
 - MCC Hot full serve humidifiée



Quatre niveaux de présentation



Technologie de conservation Hot Blanket brevetée



Visibilité optimale



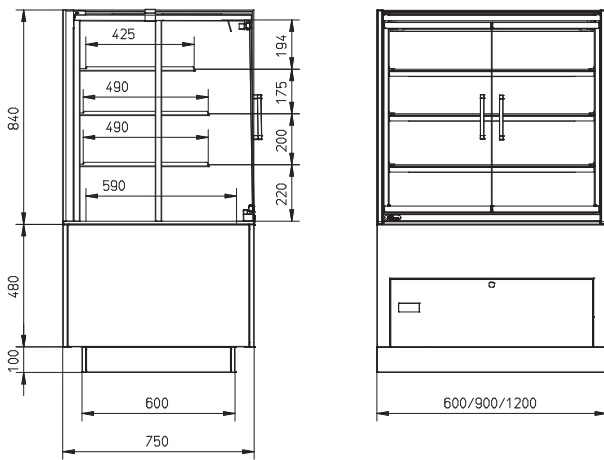
Modèle au sol ou encastrable

	MCC 60-4 Hot SS FD	MCC 90-4 Hot SS FD	MCC 120-4 Hot SS FD
Largeur	600 mm	900 mm	1200 mm
Profondeur	750 mm	750 mm	750 mm
Hauteur sur support	1420 mm	1420 mm	1420 mm
Hauteur encastrable, au dessus du plan de travail	840 mm	840 mm	840 mm
Tension	1N~ 230V	1N~ 230V	1N~ 230V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Alimentation	1,73 kW	2,10 kW	2,81 kW
Largeur de porte*	513 mm	388 mm	538 mm

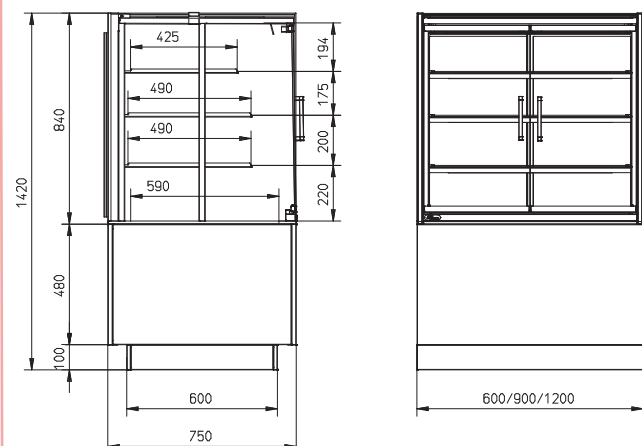
* MCC 60: 1 porte (charnière à gauche ou à droite), MCC 90: 2 portes, MCC 120: 2 portes

MCC Hot SS FD sur support

Arrière plein

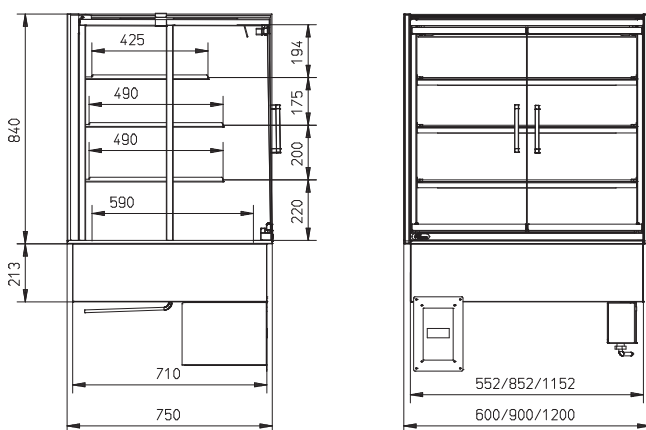


Passe-plats



MCC Hot SS FD encastrable

Arrière plein



Passe-plats

