

Capacité maximale pour un encombrement minime

MCC Hot self serve
3 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 vitrine ouverte

- Armoire de présentation ouverte self serve chauffée sur 3 niveaux
- Pensé pour les produits emballés
- 600, 900, ou 1200 mm de large
- Possibilités illimitées de combinaison chaud et froid côte à côte
- Disponible avec arrière plein ou 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 réglable
- Éclairage LED avec reproduction des couleurs naturelles sur chaque étagère
- Brevétée, la technologie de conservation Hot Blanket maintient les produits à $\geq 65^{\circ}\text{C}$
- Recirculation de débit d'air chaud économe en énergie par étagère
- Vitrine thermique – isolation accrue
- Porte-étiquettes de point de ventes en option
- Surface totale des étagères :
 - MCC 60-3: 0,72 m²
 - MCC 90-3: 1,15 m²
 - MCC 120-3: 1,58 m²
- Aussi disponible en
 - MCC Hot full serve humidifié
 - MCC Hot self serve humidifié avec portes du côté client



Trois niveaux de présentation



Technologie de conservation Hot Blanket brevetée



Visibilité optimale



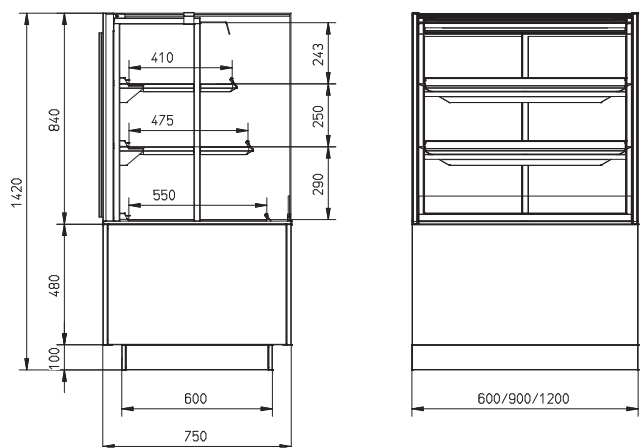
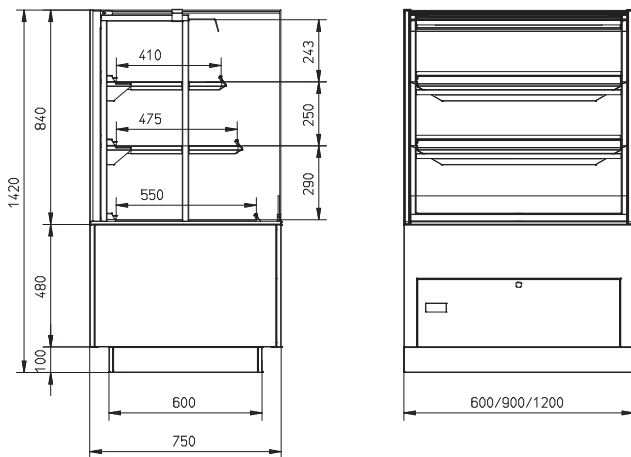
Modèle au sol ou encastrable

	MCC 60-3 Hot SS	MCC 90-3 Hot SS	MCC 120-3 Hot SS
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	3N~ 400 / 230V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Alimentation	2,1 kW	3,01 kW	4,01 kW

MCC Hot SS sur support

Arrière plein

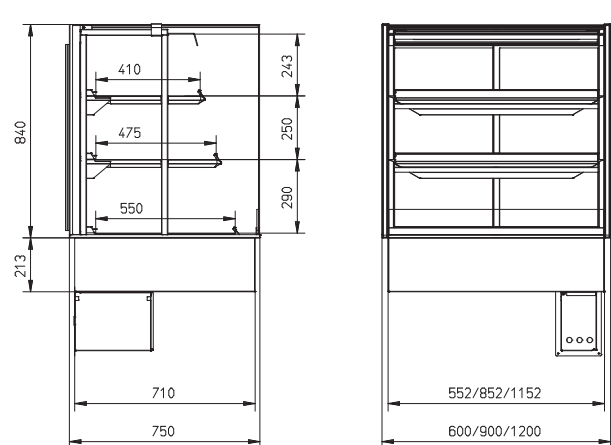
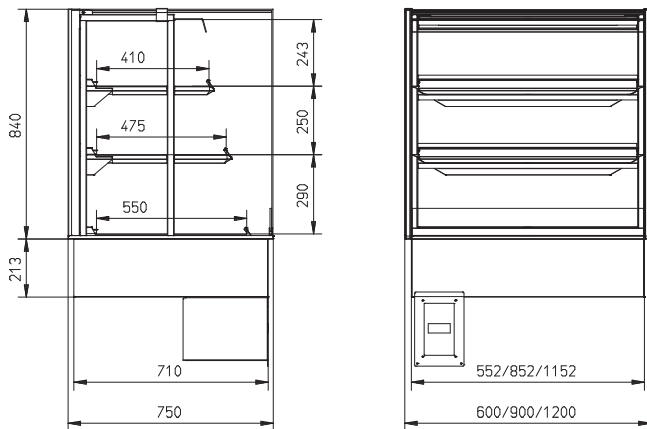
Passe-plats



MCC Hot SS encastrable

Arrière plein

Passe-plats



Capacité maximale pour un encombrement minime

MCC Hot self serve
3 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 vitrine ouverte

- Armoire de présentation ouverte self serve chauffée sur 3 niveaux
- Pensé pour les produits emballés
- 600, 900, ou 1200 mm de large
- Possibilités illimitées de combinaison chaud et froid côte à côte
- Disponible avec arrière plein ou 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 réglable
- Éclairage LED avec reproduction des couleurs naturelles sur chaque étagère
- Brevétée, la technologie de conservation Hot Blanket maintient les produits à $\geq 65^{\circ}\text{C}$
- Recirculation de débit d'air chaud économe en énergie par étagère
- Vitrine thermique – isolation accrue
- Porte-étiquettes de point de ventes en option
- Surface totale des étagères :
 - MCC 60-3: 0,72 m²
 - MCC 90-3: 1,15 m²
 - MCC 120-3: 1,58 m²
- Aussi disponible en
 - MCC Hot full serve humidifié
 - MCC Hot self serve humidifié avec portes du côté client



Trois niveaux de présentation



Technologie de conservation Hot Blanket brevetée



Visibilité optimale



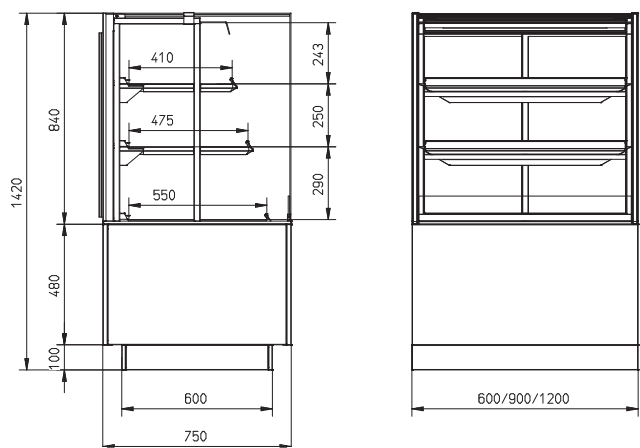
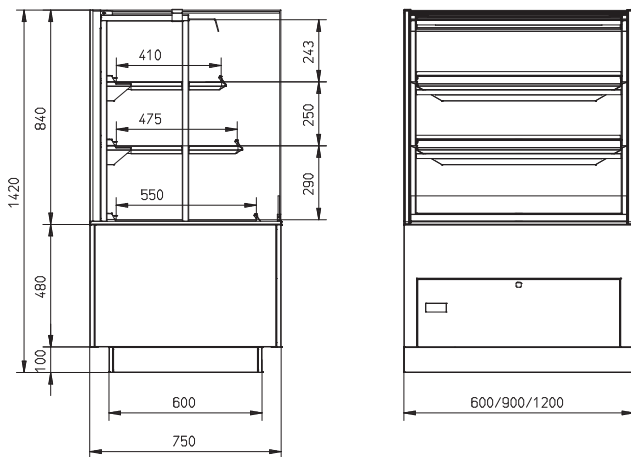
Modèle au sol ou encastrable

	MCC 60-3 Hot SS	MCC 90-3 Hot SS	MCC 120-3 Hot SS
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	3N~ 400 / 230V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Alimentation	2,1 kW	3,01 kW	4,01 kW

MCC Hot SS sur support

Arrière plein

Passe-plats



MCC Hot SS encastrable

Arrière plein

Passe-plats

