



flexserve **Zone**[®]
véritable maintien au chaud | merchandising flexible



Nos clients ont une passion commune : servir de la nourriture à emporter chaude, aussi fraîche qu'au moment où elle a été préparée.





Flexeserve Zone® tient notre promesse... comme aucun autre présentoir de nourriture chaude.

En raison de l'appétit croissant des consommateurs pour la nourriture chaude à emporter, nous reconnaissons que la nécessité d'un menu varié et les attentes des consommateurs ne cessent d'augmenter.

Les consommateurs recherchent une nourriture qui est visuellement attrayante, avec le goût et la texture d'aliments «qui viennent juste d'être cuisinés». Ils s'attendent à ce que leur soit proposée une multitude de produits chauds qui couvrent tous les différents repas de la journée : petit déjeuner, en-cas, déjeuner, goûter et repas du soir.

Toutefois, nombre des solutions de maintien au chaud actuellement disponibles sur le marché ne sont pas à la hauteur des exigences. Limités par leur technologie, les autres présentoirs chauffants compromettent l'intégrité de la nourriture, dès le moment où elle y est placée.

La nourriture continue de cuire. En effet, la technologie de maintien au chaud traditionnelle n'est pas en mesure de préserver la qualité du produit, car elle crée un environnement hostile. Les produits à base de pain sèchent, une pellicule se forme sur les soupes et les ragouts et les produits délicats, comme les œufs et les pâtisseries, ne conviennent pas à ces unités.

Les produits présentés dans cet état ne peuvent pas engendrer la loyauté des clients et entraînent en conséquence une baisse des ventes récurrentes.

La philosophie qui se cache derrière Flexeserve Zone® consiste à fournir des produits chauds et flexibles en une seule unité. Nous y parvenons avec notre technologie brevetée à circulation d'air qui assure un véritable maintien au chaud et qui vous permet de conserver une plus grande diversité de produits plus longtemps dans leur état d'origine.

Notre technologie unique.

La technologie brevetée et primée de Nuttall est l'aboutissement de plus de 25 ans de recherches et de développement au sein de l'industrie des présentoirs chauffants.

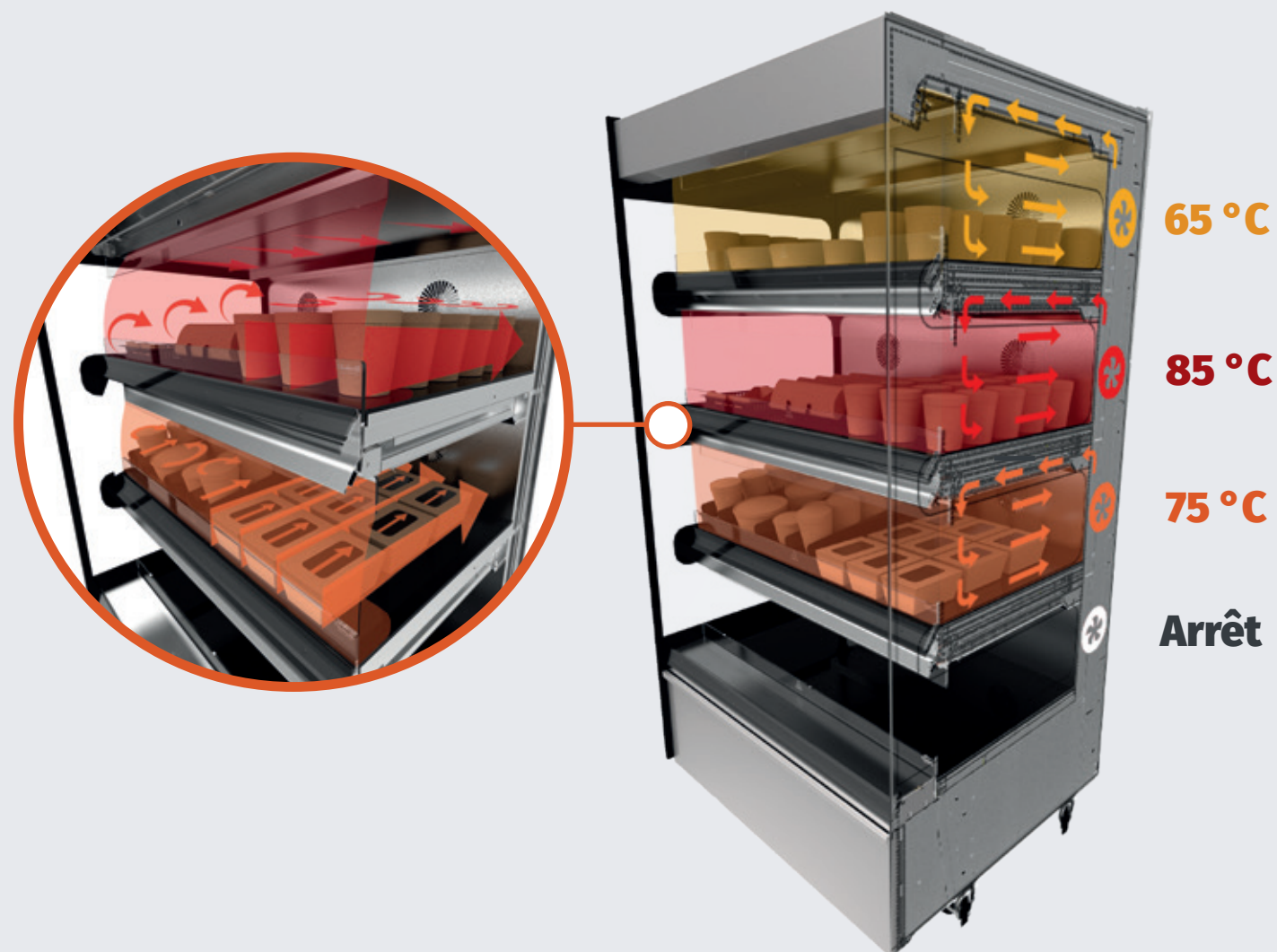
Technologie de recirculation d'air unique

Flexeserve Zone® utilise la technologie de convection au lieu de se fier à la technologie désuète de la chaleur de contact. L'air chaud circule constamment dans l'intégralité du volume de chaque zone et crée un environnement uniforme et stable pour vos produits.

Cette distribution d'air uniforme au sein de chaque zone permet aux aliments d'arrêter de cuire, contrairement aux unités chauffantes qui utilisent un système de conduction agissant comme une plaque chauffante. Dans Flexeserve Zone®, la nourriture est maintenue à la température qui convient et l'intégrité du produit est respectée, pas de dessous durs ni de dessus mous.

Rideaux d'air

Les rideaux d'air bien ajustés de Flexeserve Zone® maintiennent l'air chaud à l'intérieur de l'unité. En plus de rendre l'unité extrêmement efficace en matière de consommation d'énergie, cela signifie également que Flexeserve Zone® tolère de basses températures de stockage environnementales et ne permet pas à la chaleur de s'échapper, ce qui affecte les conditions de stockage.



Avec Flexeserve Zone®, vous pouvez ...

- Fixer une température différente pour chaque zone, en fonction des différents produits alimentaires.
- Mettre les zones en marche et à l'arrêt, individuellement, en n'utilisant que l'énergie nécessaire.
- Maintenir véritablement au chaud une plus grande gamme de produits, en une seule unité, grâce à notre technologie à air chaud unique et brevetée.

Zones

Chaque zone est contrôlée individuellement par un panneau de commande convivial, afin d'obtenir la température idéale pour la gamme de produits que vous proposez. Les zones peuvent avoir leur propre température de consigne et vous pouvez aussi les éteindre indépendamment en fonction des différents modèles de vente, tout au long de la journée, afin de faire des économies d'énergie.

Isolation

La barrière thermique isolée entre chaque zone empêche le transfert de chaleur de la zone du dessus ou du dessous. Les zones sont également en contact direct avec les panneaux d'extrémité double-vitrés, ce qui empêche encore davantage le mouvement d'air chaud entre les zones. Les panneaux d'extrémité empêchent aussi que la chaleur ne s'échappe par les côtés de l'unité, en plus de veiller à ce que les surfaces extérieures soient sécurisées.

Entretien et nettoyage faciles

Flexeserve Zone® fournit des surfaces plates et faciles à nettoyer, de tous les côtés, ainsi qu'une gamme d'accessoires de merchandising qui peuvent être lavés au lave-vaisselle. L'unité peut être simplement essuyée avec un chiffon humide et nettoyée avec un désinfectant de qualité alimentaire.

L'entretien du Flexeserve Zone® ne pourrait être plus simple. La conception «plug and play» modulaire de la technologie intégrée à chaque unité vous permet de remplacer facilement et rapidement les composants, en perturbant le service au minimum. Comme chaque zone a son propre contrôleur individuel, si l'un est hors service, les zones restantes continuent de fonctionner normalement pour permettre de poursuivre les activités de vente.

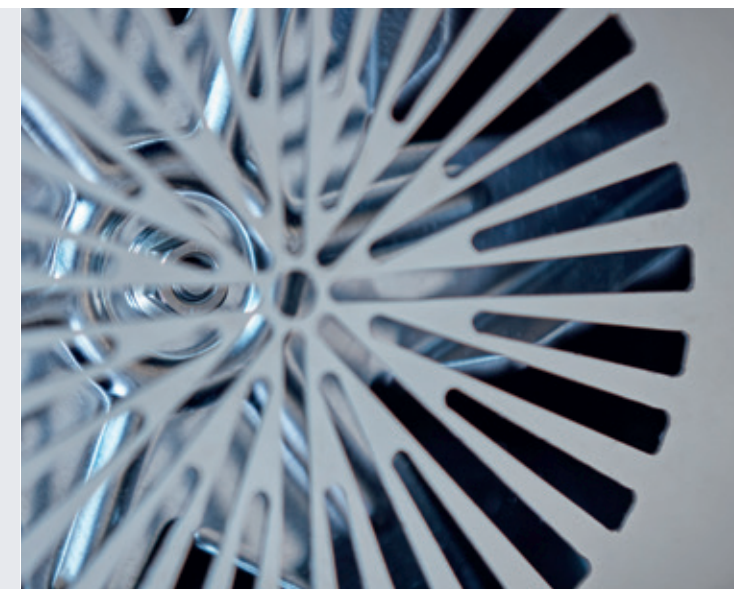
Responsabilité environnementale

Nous nous engageons à être à l'avant-garde de notre secteur industriel, dans toutes nos activités, et il n'y a aucune exception en termes d'environnement. En tenant compte d'une diversité de facteurs, nous nous efforçons de réduire l'empreinte carbone de nos produits :

- Caractéristiques permettant d'effectuer des économies d'énergie.
- Réduction de l'impact thermique sur l'environnement du magasin.
- Réduction du gaspillage alimentaire.
- Réduction des emballages en plastique à usage unique.
- Promouvoir et co-développer des emballages alimentaires recyclables et compostables.

Brevets Flexeserve®

EP13786746.1, EP3048931B, GB2509207B, GB2518524B, US9-462-897B, US9-565-954B, US-2016-0235218-A1, HK1193011B, CA2925157, AU2014326399B.



Bénéfices ... le bilan.

Flexeserve Zone® offre une gamme attrayante de bénéfices qui révolutionnent la façon dont vous servez la nourriture et gérez vos activités.

Véritable maintien au chaud

- Produits conservés plus longtemps.
- Uniformité de la température intérieure.
- Humidité préservée, les aliments ne s'assèchent pas.
- Pas de suintements, pas de points chauds.

Prise en charge de menus pour tous les repas de la journée

- Technologie à recirculation d'air unique qui permet de maintenir au chaud une vaste diversité de produits.
- Des «aliments pour maintenant» aux «aliments pour plus tard», élargissez votre gamme pour le petit déjeuner, épicez vos déjeuners et répondez à la tendance croissante de repas du soir à emporter.



Efficacité énergétique

- Panneaux d'extrémité double-vitrés pour réduire les pertes de chaleur.
- Réduction de la dissipation thermique dans l'environnement.
- Éclairage LED pour chaque zone - efficacité énergétique et longue durabilité.

Assistance

- Centre d'innovation Foodservice.
- Cuisine de développement et essais de produits.
- Développement de menus et assistance au niveau des emballages.
- Validation organoleptique et température.

Prolonge la durée de vie des aliments

- Qualité et température du produit maintenus tout au long du processus de conservation.
- Préparation de lots plus grands et moins fréquents.



Zones de température individuelles

- Zones de température précises et contrôlées individuellement.
- Chaque zone discrète a une isolation thermique, d'où une absence de transfert thermique.
- Produits à maintenir chauds et avec différentes exigences en une seule unité.

Meilleur merchandising de l'unité

- Étagère plate permettant un double empilage.
- Plus grande empreinte de l'étagère.
- Panneaux d'extrémité vitrés pour une meilleure visibilité des produits.
- Vaste gamme d'accessoires pour optimiser la capacité et la visibilité des produits.

Sécurité et faible entretien

- Panneau de contrôle facile à utiliser.
- Composants plug-and-play robustes et de haute qualité.
- Surfaces faciles à nettoyer et dont le contact ne présente aucun risque.
- Facilement manœuvrable à des fins de nettoyage et de repositionnement.
- Protections de sur-température intégrées.
- Étagère de présentation plate pour réduire le risque de déversement des liquides chauds.



• PRISE EN CHARGE DE MENUS POUR LES DIFFÉRENTS REPAS DE LA JOURNÉE •

Conservez une grande diversité d'aliments avec Flexeserve Zone®

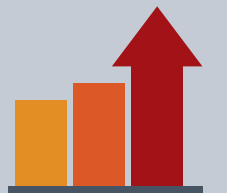
Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner	Friandises sucrées
Porridge crémeux	Burritos et roulés	Lasagne	Tourte aux pommes et crème anglaise
Œuf poché et pot de haricots	Curry et riz	Spaghetti et boulettes de viande	Beignets chauds et sauce au chocolat
Muffins aux œufs et saucisses	Macaroni et fromage	Tourte et purée de pomme de terre	Crêpes américaines
Brioche au bacon	Côtes et ailes de poulet	Poulet rôti	Viennoiseries
Croissants	Frites et quartiers de pomme de terre	Hamburgers	



Doublez vos ventes de soupe en vendant de la nourriture à emporter

Moins de gaspillage

La durée de vie prolongée réduit le gaspillage de nourriture



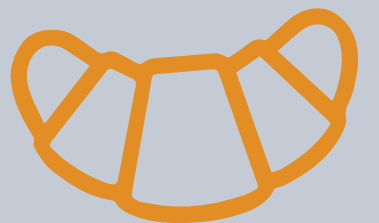
Davantage de ventes

Les ventes de nourriture à emporter en dehors de l'heure du déjeuner augmentent rapidement



À emporter

La génération Y mange davantage à l'extérieur que toutes les générations précédentes



Les dépenses pour le petit déjeuner à l'extérieur représentent le secteur de croissance le plus important

50 %

Flexeserve Zone® augmente le temps de conservation de jusqu'à 50 %



Oui Chef!

Prise en charge de menu et développement depuis notre centre d'innovation Foodservice

Votre nourriture... fraîche.

Comment conservez-vous un sandwich grillé pour qu'il soit parfait ? Les croissants pour qu'ils soient croustillants ? Les muffins et brioche pour qu'elles soient moelleuses ? Les œufs pochés pour qu'ils coulent ? La soupe et la sauce pour qu'elles ne soient pas recouvertes d'une pellicule ? Le riz et le porridge pour qu'ils gardent leur texture ?

Les produits comportant plusieurs éléments, comme le ragout avec la purée de pomme de terre, le curry et le riz ou les macaroni crémeux avec du fromage, seront conservés de manière uniforme et authentique.

Et ensuite, le nec plus ultra, les frites et la pizza restent fraîches et croustillantes plus longtemps.

Les capacité de Flexeserve Zone[®] sont hors pair.

Chaque produit a ses propres conditions optimales pour conserver la qualité et la température de la nourriture. En développant une solution brevetée de maintien au chaud véritablement unique et flexible, nous avons considérablement amélioré le secteur de la nourriture chaude à emporter.

La technologie que nous avons mise au point dans Flexeserve Zone[®] vous permet de maintenir au chaud une plus grande diversité de nourriture qui incitera les clients à revenir. Vous pouvez servir les produits tout au long de la journée en utilisant plusieurs régimes de température dans différentes zones.

La science d'un maintien au chaud authentique ne porte pas juste sur la température. Il est en fait tout aussi important de conserver l'humidité à l'intérieur de ces produits pour veiller à leur stabilité. Flexeserve Zone[®] peut le faire tout en conservant une texture, un parfum et une intégrité optimaux.





Augmentez la disponibilité de votre rôtisserie.

Le poulet rôti, un produit de base des supermarchés et un best-seller pour de nombreux points de vente, attire les clients et représente un centre de profits pour les magasins.

La clé du succès de la vente de poulet rôti de haute qualité, tout en maintenant le produit à sa température de conservation optimale, consiste à conserver l'humidité à l'intérieur du produit. La technologie de recirculation d'air unique de Flexeserve Zone® y parvient de manière à prolonger le temps de conservation au-delà de tout autre présentoir chauffé, pour vous permettre de cuire des lots plus grands et moins fréquents et de réduire le gaspillage alimentaire.

Avec sa capacité de merchandising hors pair et ses possibilités d'empiler les produits, Flexeserve Zone® vous permet de conserver au chaud et de présenter de plus grandes quantités de produits de rôtisserie. Les zones de température contrôlées individuellement vous permettent aussi de maintenir au chaud une plus grande diversité de produits rôtis, notamment des poulets entiers, des ailes de poulet épicées, des pilons à la sauce barbecue, des côtes et plus encore.

L'unité peut être facilement positionnée dans les zones de grande fréquentation du magasin pour permettre les achats impulsifs, les ventes à emporter, le merchandising self-service, n'importe où et n'importe quand.

*Nourriture pour maintenant,
nourriture pour plus tard
Les gens aiment la liberté
de manger n'importe où,
n'importe quand.
En déplacement, en route, sur
le chemin du retour.*



Notre mission consiste à améliorer le monde de la nourriture chaude à emporter.

Au titre de client de Flexeserve Zone®, vous recevrez un service total. Vous bénéficierez de la vaste gamme d'investissements que nous avons effectués pour fournir une solution complète.

Le processus pour veiller à ce que votre nourriture soit de la qualité requise dans l'unité Flexeserve Zone® nécessite de trouver le mélange idéal de cinq éléments clés : produit, fonctionnement, méthode de cuisson, emballage et le Flexeserve Zone®. Notre chef de développement spécialisé sur place raffina ces facteurs fondamentaux pour vous, pour veiller à ce que votre concept puisse être lancé avec succès.

Notre centre d'innovation Foodservice ultramoderne est l'endroit idéal pour vous permettre de rechercher et de développer des produits aux côtés de notre chef de développement. Là, vous pouvez tester toutes les options pour créer les solutions dont vous avez besoin afin de réaliser les menus auxquels vous aspirez.

L'installation réunit une gamme de formats de cuisson, des fours combi et fours à convection aux micro-ondes commerciaux, en passant par la cuisson par régénération et une ligne de cuisson moderne. Nous avons également un espace four «invité» de manière à pouvoir répliquer le mieux possible vos opérations actuelles.



L'ensemble complet

Le meilleur moyen de préserver de nombreux aliments et d'empêcher la perte d'humidité consiste à créer le micro-climat qui convient à l'intérieur de l'emballage lui-même. L'emballage le mieux adapté est déterminé par les ingrédients qui composent le plat, l'expérience de restauration idéale pour le consommateur et la durée de vie ciblée.

En travaillant ensemble avec les fabricants d'emballages, nous créons des solutions d'emballage novatrices en plus d'utiliser les options disponibles dans le commerce les mieux adaptées à chaque produit. Au travers de notre méthode d'approche novatrice envers l'emballage, l'équipement, le développement de menus et les opérations en magasin, nous vous aiderons à surpasser les exigences du client.

Nous sommes également dynamiques dans notre sélection de matériaux entièrement recyclables et compostables et nous nous efforçons d'éviter les plastiques à usage unique.

La «recette» du succès

La composition chimique des aliments dans un présentoir chauffé, notamment des aliments de base comme le pain et les pâtes, est le facteur essentiel pour déterminer les aliments qui pourront ou non être préservés dans des conditions de service satisfaisantes. Nous connaissons les ingrédients qui maintiennent le pain mou et moelleux, qui empêchent que les pâtes n'absorbent l'humidité et qui veillent à ce que les frites restent croustillantes.

«Grâce à notre méthode d'emballage novatrice et à nos services de développement de menus, nous vous aidons à surpasser les exigences de vos clients.»

Profitez au maximum de votre présentoir.

Nous avons mis au point une gamme d'accessoires pour Flexeserve Zone® qui améliorent la visibilité et augmentent à la fois la capacité et les efficacités opérationnelles.

Notre gamme a été mise au point pour que tous les accessoires soient interchangeable et compatibles les uns avec les autres.

Étagère de merchandising - Étroite

Présentez vos pommes de terre rissolées, parts de pizza, pains plats et plus de la manière idéale, pour faire un impact visuel tout en augmentant la capacité.



Étagère de merchandising - Standard

Idéal pour présenter les sandwichs pour le petit déjeuner, paninis, roulés et burritos. Doublez la quantité de produits et améliorez la visibilité avec un seul accessoire.

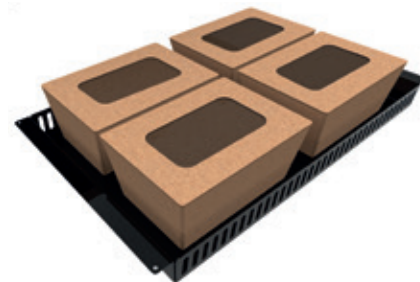


Insertion de merchandising inclinée

Inclinez les produits vers les clients pour présenter des aliments hauts en couleur et créer un plus grand impact visuel.

Séparateurs

Utilisez des séparateurs bien pratiques pour diviser les différents aliments sur l'insertion de merchandising inclinée. Soulignez la division entre les produits proposés, comme sucré ou salé, les produits végétariens ou contenant de la viande ou les produits qui répondent à des exigences diététiques particulières.



Plateau de merchandising

Marchandisez vos produits dans l'arrière du magasin, pour un moyen efficace de remplir la Flexeserve Zone®. Les étagères de merchandising se fixent facilement à des plateaux pour un transport sûr à l'avant du magasin. Les plateaux peuvent également s'enclencher dans une insertion de merchandising inclinée, pour une meilleure visibilité des produits.

Panier à condiments

Le moyen idéal d'offrir des ventes impulsives de confiture, miel, sauces et assaisonnements pour venir compléter vos produits chauds. Il vous suffit de l'accrocher sur l'étagère devant votre porridge, vos sandwichs pour le petit déjeuner, vos frites et plus encore.



Pour la gamme d'accessoires complète, veuillez consulter notre site internet www.flexeserve.com

Une unité qui répond à vos besoins

Panneau d'entête personnalisé

L'unité Flexeserve Zone® peut être personnalisée pour optimiser votre impact au point de vente et y attirer les clients. Vous pouvez ajouter une gamme d'effets visuels, par exemple des panneaux éclairés, des panneaux d'entête, des panneaux magnétiques ou des graphismes en vinyle. Ils peuvent être personnalisés en fonction de votre marque ou de votre design particulier et peuvent être utilisés pour souligner différents menus en fonction de l'heure du jour.

Options de couleurs personnalisées

Toute surface en inox de l'unité Flexeserve Zone® peut être peinte pour répondre à vos exigences de couleur RAL particulières afin d'optimiser l'apparence globale.

Graphismes du panneau d'extrémité

Vous pouvez optimiser encore davantage votre unité Flexeserve Zone® en ajoutant des couleurs ou logos aux panneaux d'extrémité. Des graphismes en vinyle peuvent être appliqués directement au verre ou l'unité peut être recouverte d'un placage assorti aux matériaux et finitions de votre magasin.

Porte-étiquettes

Les porte-étiquettes de l'unité peuvent refléter les finitions et matériaux de votre magasin actuel, du bois au métal en passant par le vinyle et d'autres textures. Les options de personnalisation incluent les porte-étiquettes pour indiquer les prix, des bandes d'étiquettes colorées et un assortiment de couleurs RAL.

Placage personnalisé ou panneau de base graphique

Afin de l'assortir à votre marque et à l'environnement de votre magasin, la base de l'unité Flexeserve Zone® peut être fabriquée de n'importe quelle couleur RAL ou peut incorporer des graphismes magnétiques, des panneaux en vinyle ou dans d'autres matériaux.





Production et essais.

Nous avons beaucoup investi dans nos lignes d'assemblage pour veiller à répondre à la demande, sans toutefois compromettre la qualité ou la sécurité. Cet engagement se poursuit à travers notre zone d'essai, où nous testons chaque unité avant de l'expédier.

Notre force de travail dédiée et hautement compétente partage notre passion pour créer un produit éthique et efficace et, ensemble, nous nous efforçons de vous livrer un service de haute qualité. Dans notre zone d'essai post-production, nous avons mis en place un processus de contrôle de la qualité qui veille à la fiabilité.

Nous attachons une grande importance à notre minutie. Nous testons rigoureusement une diversité de facteurs, notamment l'impact du «syndrome de l'allée froide» sur nos unités, et la capacité de Flexeserve Zone® à obtenir une distribution de chaleur uniforme sur tous les produits de l'étagère. Nous sommes transparents au niveau de nos essais et nous fournissons toutes les données des essais sur demande.



Approbation / conformité aux normes
UL 197, CSA C22.2 No.109.

Évolution de la technologie grâce aux recherches et au développement

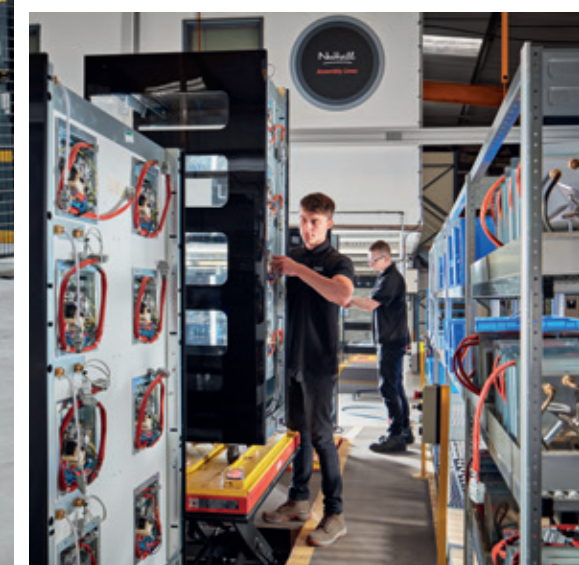
À l'aide de notre laboratoire, nous pouvons simuler les environnements thermiques dans lesquels nos unités peuvent être placées, et évaluer la performance de chacun de vos produits dans une unité Flexeserve Zone®.

Notre équipe, qui est dirigée par notre ingénieur de design de classe internationale, construit et teste de nouveaux concepts de nourriture à emporter pour nos clients de la vente au détail, afin de tracer la physicalité du processus de vente et de simuler les conditions exigeantes de leur environnement de service particulier.

En raison de notre soif d'amélioration et du besoin de garder une tête d'avance sur la concurrence, nous cherchons toujours des moyens d'optimiser nos unités. Notre équipe de recherche et de développement s'efforce d'affiner notre technologie et de faire des progrès en termes d'efficacité, de fiabilité et de qualité.



«Nous sommes les pionniers des techniques et normes de cette industrie, et disposons du seul laboratoire d'essai à froid au monde pour les unités de maintien au chaud.»



Flexeserve Zone® est le summum de 25 ans de travail dans le secteur des présentoirs chauffés.

Évolution de Flexeserve Zone®



De nos jours, nous embrassons de nouveaux marchés, de nouveaux canaux de distribution, de nouveaux pays, de nouveaux produits... nous avons créé la technologie et nous continuons de présenter de la nourriture chaude et de haute qualité à l'échelle mondiale.

Spécifications.



2 niveaux, dessus de comptoir, 600

2 niveaux, dessus de comptoir

MODÈLE	400	600	1000
TYPE DE MODÈLE	CARRÉ	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	884 mm	884 mm	884 mm
LARGEUR	356 mm	556 mm	975 mm
PROFONDEUR	660 mm	660 mm	660 mm
POIDS	72 kg	88 kg	106 kg

INFORMATIONS ÉLECTRIQUES

400 / 600 / 1000 - 13 A monophasé

3 niveaux

MODÈLE	400	600	1000	400	600	1000
TYPE DE MODÈLE	INCURVÉ	INCURVÉ	INCURVÉ	CARRÉ	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	1520 mm	1520 mm	1520 mm	1520 mm	1520 mm	1520 mm
LARGEUR	356 mm*	556 mm	975 mm	356 mm*	556 mm	975 mm
PROFONDEUR	830 mm	830 mm	830 mm	855 mm	855 mm	855 mm
POIDS	132 kg	145 kg	234 kg	136 kg	148 kg	237 kg

INFORMATIONS ÉLECTRIQUES

400 / 600 - 13 A monophasé

1000 - 32 A monophasé ou 16 A triphasé



3 niveaux carré, 600

4 niveaux

MODÈLE	400	600	1000	400	600	1000
TYPE DE MODÈLE	INCURVÉ	INCURVÉ	INCURVÉ	CARRÉ	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	1865 mm	1865 mm	1865 mm	1865 mm	1865 mm	1865 mm
LARGEUR	356 mm*	556 mm	975 mm	356 mm*	556 mm	975 mm
PROFONDEUR	865 mm	865 mm	865 mm	855 mm	855 mm	855 mm
POIDS	156 kg	217 kg	320 kg	159 kg	196 kg	323 kg

INFORMATIONS ÉLECTRIQUES

400 / 600 - 13 A monophasé ou 16 A triphasé

1000 - 32 A monophasé ou 16 A triphasé



4 niveaux carré, 600

Notre unité la plus populaire

Extrêmement polyvalente et fonctionnant avec une alimentation domestique normale, l'unité carrée à 4 niveaux est la plus populaire pour les points de vente de nourriture à emporter de taille moyenne. Elle convient à une diversité d'emplacements et s'aligne sur les unités réfrigérantes. Les 4 niveaux permettent une division égale des articles en fonction du menu de l'heure du jour.



3 niveaux, incurvé, 400



4 niveaux, incurvé, 600



5 niveaux, incurvé, 1000



5 niveaux carré, 1000

5 niveaux

MODÈLE	600	1000	600	1000
TYPE DE MODÈLE	INCURVÉ	INCURVÉ	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	1970 mm	1970 mm	1970 mm	1970 mm
LARGEUR	556 mm	975 mm	556 mm	975 mm
PROFONDEUR	873 mm	873 mm	855 mm	855 mm
POIDS	220 kg	340 kg	223 kg	343 kg

INFORMATIONS ÉLECTRIQUES

600 - 16 A monophasé ou 16 A triphasé

1000 - 32 A monophasé ou 16 A triphasé

Une taille unique ne convient pas pour tout

Ça, nous le savons, et c'est la raison pour laquelle Flexeserve Zone® est disponible en une diversité de formes et de tailles. Vous pouvez sélectionner l'unité qui est la mieux adaptée à vos activités, à vos locaux, à votre gamme de produits, qu'il s'agisse d'une unité au sol autonome que vous placerez à côté de vos réfrigérateurs, pour conserver une vaste gamme de repas salés, ou d'une petite unité de dessus de comptoir pour les pâtisseries.

Avec ses caractéristiques, comme le double empilage, vous pouvez obtenir une grande capacité de stock pour la taille de l'unité, et comme Flexeserve Zone® crée une température uniforme à travers chaque zone, la qualité de la nourriture n'est jamais compromise.

**Largeur totale 450 mm pour accommoder les supports de stabilisation de l'aile latérale qui sont fixés aux roulettes. Ils peuvent être ôtés une fois en place.*

Toutes les spécifications de produits et les données sont susceptibles de changer sans préavis, pour améliorer la fiabilité, la fonction, le design ou autre. Ces informations sont prévues pour fournir une description raisonnable des produits, procédures et capacités. Tous droits réservés.

Appellez-nous:

Tél. 0844 845 123

Renseignements complémentaires

info@pitec.ch, www.pitec.ch

flexeserve **Zone**[®]
véritable maintien au chaud | merchandisage flexible

