

MOKU



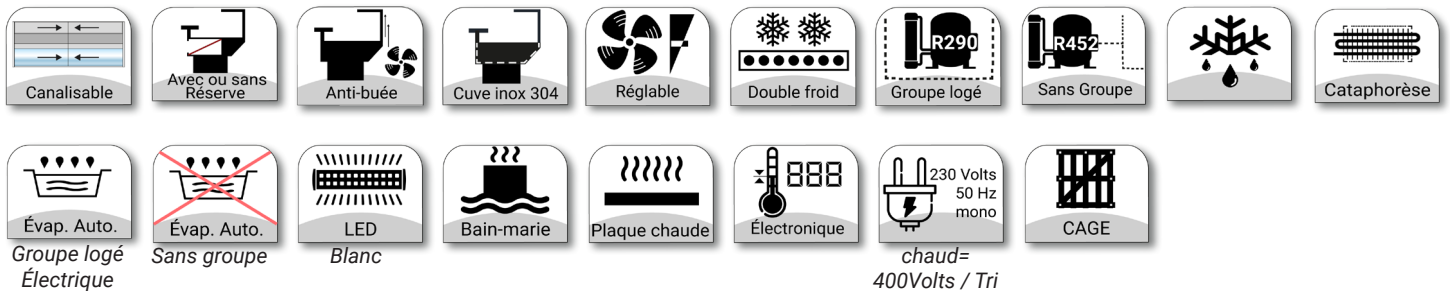
STANDARD HAUT DE GAMME

Froid ventilé ou Double froid statique
Exposition, intérieur et extérieur de cuve en inox

NIVEAU DE FABRICATION



NIVEAU DE PERSONNALISATION



LONGUEURS DISPONIBLES 937 / 1250 / 1875 / 2500 / 3125 / 3750 mm

COULEURS Peinture RAL ou Inox

DESCRIPTIF STANDARD

Décor de façade tôle peinte suivant nuancier RAL ou inox
Joue de finition inox standard, ép. 40 mm
Toutes pièces d'exposition en inox AISI 304
Extérieur et intérieur de cuve (y compris le cache évaporateur et support ventilateur) en inox Aisi 304
Version avec réserve équipée de portillon en inox
Ventilation antibuée frontale et latérales (joues)
Tablette de travail 290 mm en inox AISI 304
Vitrage droit relevable par vérins
Montants de soutien superstructure à l'avant en inox
Tablette de service (supérieure) 360 mm en verre
Plafonnier sous tablette de service, avec éclairage LED blanc 4000K (LED spécial viande, de série dans la version double froid, en option)
Superstructure vitrée montée d'usine
Plinthe de sol avant et arrière
Porte – papiers simple et accessoires en option

INFORMATIONS

Le modèle double froid est idéal pour la Boucherie ou la Fromagerie. Il permet d'augmenter l'hygrométrie et d'éviter le phénomène de sèche d'un froid ventilé classique.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Froid ventilé :

Température 0 / +2°C classe 3M1

Double Froid statique :

Température 0 / +2°C classe 3M1 (+2 / +8°C pour d'autres applications)

Ideal pour la Boucherie ou la Fromagerie

Fond réfrigéré par serpentins + évaporateur statique sous la tablette de travail

Plateau d'exposition incliné de 2°, amovible

Chaud :

Température +60°C

Présentation bacs GN (bacs non fournis) ou avec plan en inox

Utilisation possible avec ou sans eau dans la cuve

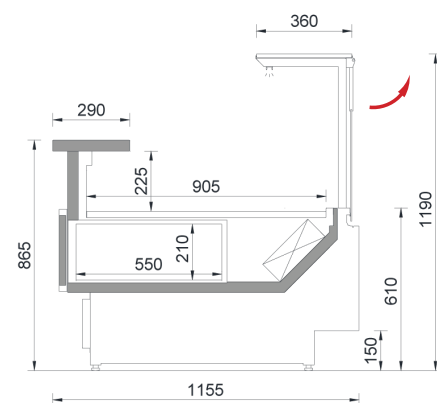
Plafonnier chauffant

Résistance électrique dans la cuve

Fermeture arrière par plexiglas coulissants

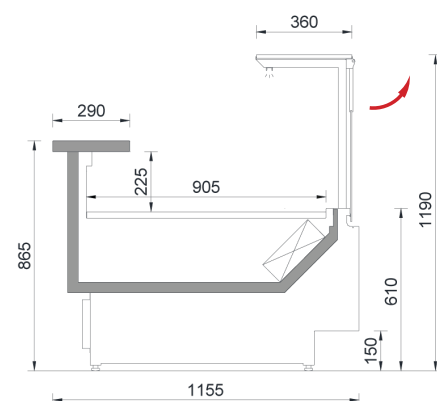
Alimentation : 400 Volts / Tri

MOKU avec réserve réfrigérée						
Modèles	Longueur [mm]		Puissance Watts à -10°C	Nbre. de Portillons	Groupe logé	Sans groupe
	Avec joues	Sans joues			Code	Code
100	1017	937	335	1	MKUM01	MKUM11
135	1330	1250	450	1	MKUM02	MKUM12
200	1955	1875	675	2	MKUM03	MKUM13
260	2580	2500	900	3	MKUM04	MKUM14
320	3205	3125	1125	4	MKUM05	MKUM15
385	3830	3750	1350	4	MKUM06	MKUM16



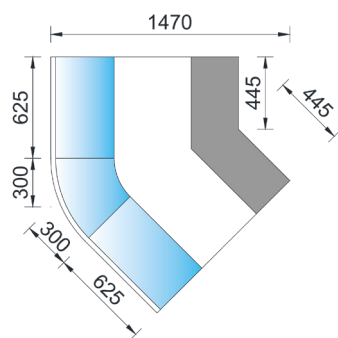
AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

MOKU sans réserve réfrigérée					
Modèles	Longueur [mm]		Puissance Watts à -10°C	Groupe logé	Sans groupe
	Avec joues	Sans joues		Code	Code
100	1017	937	335	MKUM21	MKUM31
135	1330	1250	450	MKUM22	MKUM32
200	1955	1875	675	MKUM23	MKUM33
260	2580	2500	900	MKUM24	MKUM34
320	3205	3125	1125	MKUM25	MKUM35
385	3830	3750	1350	MKUM26	MKUM36
Angles					
AE 45	Extérieur 45°		310	MKUM80	MKUM90
AE 90	Extérieur 90°		460	MKUM81	MKUM91
AI 45	Intérieur 45°		310	MKUM82	MKUM92
AI 90	Intérieur 90°		460	MKUM83	MKUM93

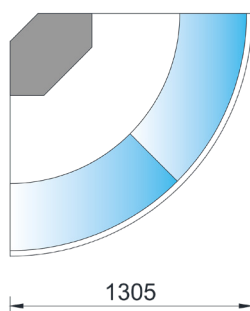


SANS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

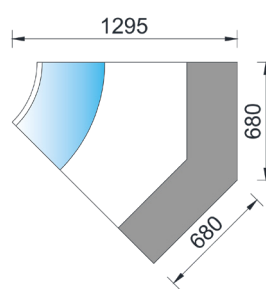
Angle sans groupe : raccordé au groupe (surdimensionné) de la vitrine droite canalisée.



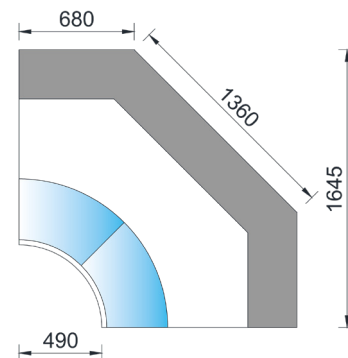
AE 45



AE 90



AI 45

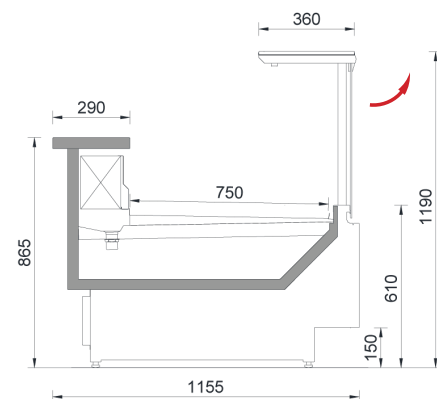


AI 90

Côté Clients (Vitrage)

Côté Service (Tablette de travail)

MOKU Double froid statique sans réserve réfrigérée					
Modèles	Longueur [mm]		Puissance Watts à -10°C	Groupe logé	Sans groupe
	Avec joues	Sans joues		Code	Code
100	1017	937	335	MKUM41	MKUM51
135	1330	1250	450	MKUM42	MKUM52
200	1955	1875	675	MKUM43	MKUM53
260	2580	2500	900	MKUM44	MKUM54
320	3205	3125	1125	MKUM45	MKUM55
385	3830	3750	1350	MKUM46	MKUM56

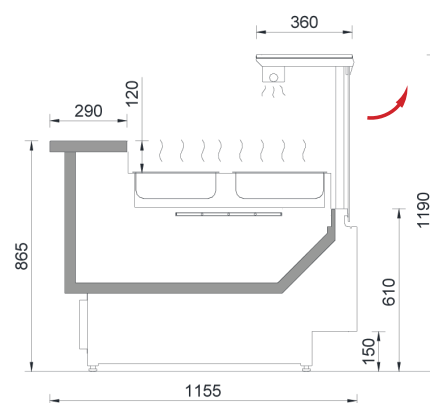


DOUBLE FROID

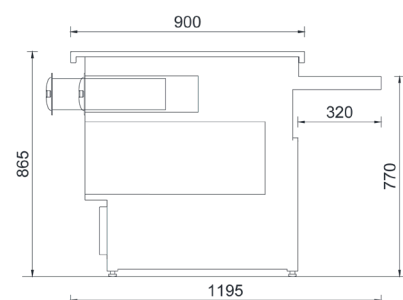
MOKU CHAUD						
Modèles	Longueur [mm]		Puissance abs. [Watts]	Présentation Bacs GN (Bacs non fournis)		Présentation plan inox
	Avec joues	Sans joues		Prédisposition bacs GN	Code	
135	1330	1250	6000	1/1 + 4 x 1/2 + 3 x 1/3	MKUM62	MKUM66
200	1955	1875	6000	1/1 + 8 x 1/2 + 3 x 1/3	MKUM63	MKUM67
260	2580	2500	10000	2 x 1/1 + 8 x 1/2 + 6 x 1/3	MKUM64	MKUM68

OPTIONS ET ACCESSOIRES

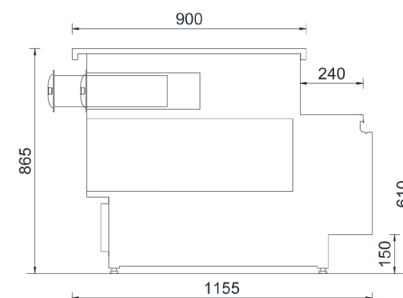
Accessoires MOKU	Code
Joue standard en inox (- value en cas d'assemblage)	MKUM001
Joue double miroir pour canalisation version froide / chaude	MKUM004
Miroir à l'intérieur d'une joue (côté à préciser)	MKUM008
Kit d'assemblage	MKUM010
Régulation auxiliaire (- value en cas d'assemblage maxi. de 3 vitrines sans groupe logé)	MKUM031
Caisse PMR sans joue L. 625 mm avec plan inox, tiroir caisse et décor 1	MKUM020
Caisse sans joue L. 625 mm avec plan inox, tiroir caisse et décor 2	MKUM021
Caisse sans joue L. 938 mm avec plan inox, tiroir caisse et décor 2	MKUM022
Kit roulettes pour meuble caisse	MKUM025
Joue de caisse en inox (côté à préciser)	MKUM026
Prise électrique 230 Volts / Mono. (non cablée par sécurité)	MKUM034
Séparation mobile basse en verre	MKUM051
Séparation mobile haute en verre	MKUM052
Séparation fixe vitrée (entre deux modules froid)	MKUM053
Porte - papiers inox simple à l'arrière	MKUM060
Planche de découpe en polyéthylène 600 x 500 mm	MKUM066
Porte - balance inox 450 x 400 mm	MKUM070
Porte - rouleau de papier 576 x 165 x h. 70 mm	MKUM080
Porte - couteaux 260 x 230 x h. 360 mm	MKUM076
Porte - couteaux avec planche de découpe en polyéthylène	MKUM077



CHAUD



CAISSE PMR **1**



CAISSE STANDARD **2**

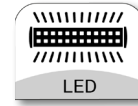
Options par longueur / angle MOKU
Pare-chocs tube inox en façade
Rideau de nuit manuel (hors angles)
Plexiglas arrière coulissants (hors angles)
Couvercles de nuit en PVC
Exposition noire
Pont inox h. 90 mm, prof. 350 mm
Double pont inox h. 45 / 90 mm, prof. 2 x 300 mm
Eclairage supérieur LED spécial "Viande" (standard pour la version double froid)
Eclairage de façade LED blanc
Etagère intermédiaire non éclairée
Etagère intermédiaire avec éclairage LED blanc
Dégivrage électrique (conseillé pour fonctionnement 0 / +2°C)
Version Libre-service, glace basse (- value)



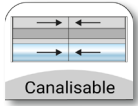
Longueur spéciale sur demande



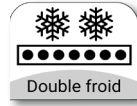
Froid statique



Éclairage LED



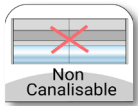
Meuble canalisable



Double froid



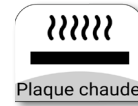
Bain-Marie



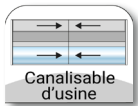
Meuble non canalisable



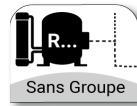
Gaz R... Groupe logé



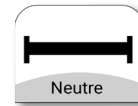
Plaque chaude



Meuble canalisable d'usine



Gaz R... Groupe à distance



Neutre



Avec réserve réfrigérée



Dégivrage naturel



Régulation électronique avec affichage digital



Avec ou sans réserve réfrigérée



Dégivrage manuel



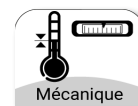
Régulation électronique avec thermomètre mécanique



Ventilation frontale anti-buée



Dégivrage électrique



Régulation mécanique avec thermomètre mécanique



Cuve intérieur inox AISI ...



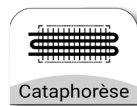
Dégivrage gaz chaud



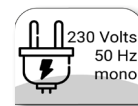
Contôle de l'hygrométrie



Classification au feu Bd3d0



Évaporateur cataphorèse



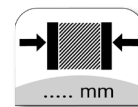
Alimentation 230 Volts / 50Hz / Mono



Froid ventilé



Évaporation automatique des condensats



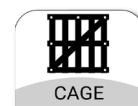
Épaisseur isolation ...mm



Froid ventilé avec vitesse de ventilation réglable



Sans évaporation des condensats



Cage bois