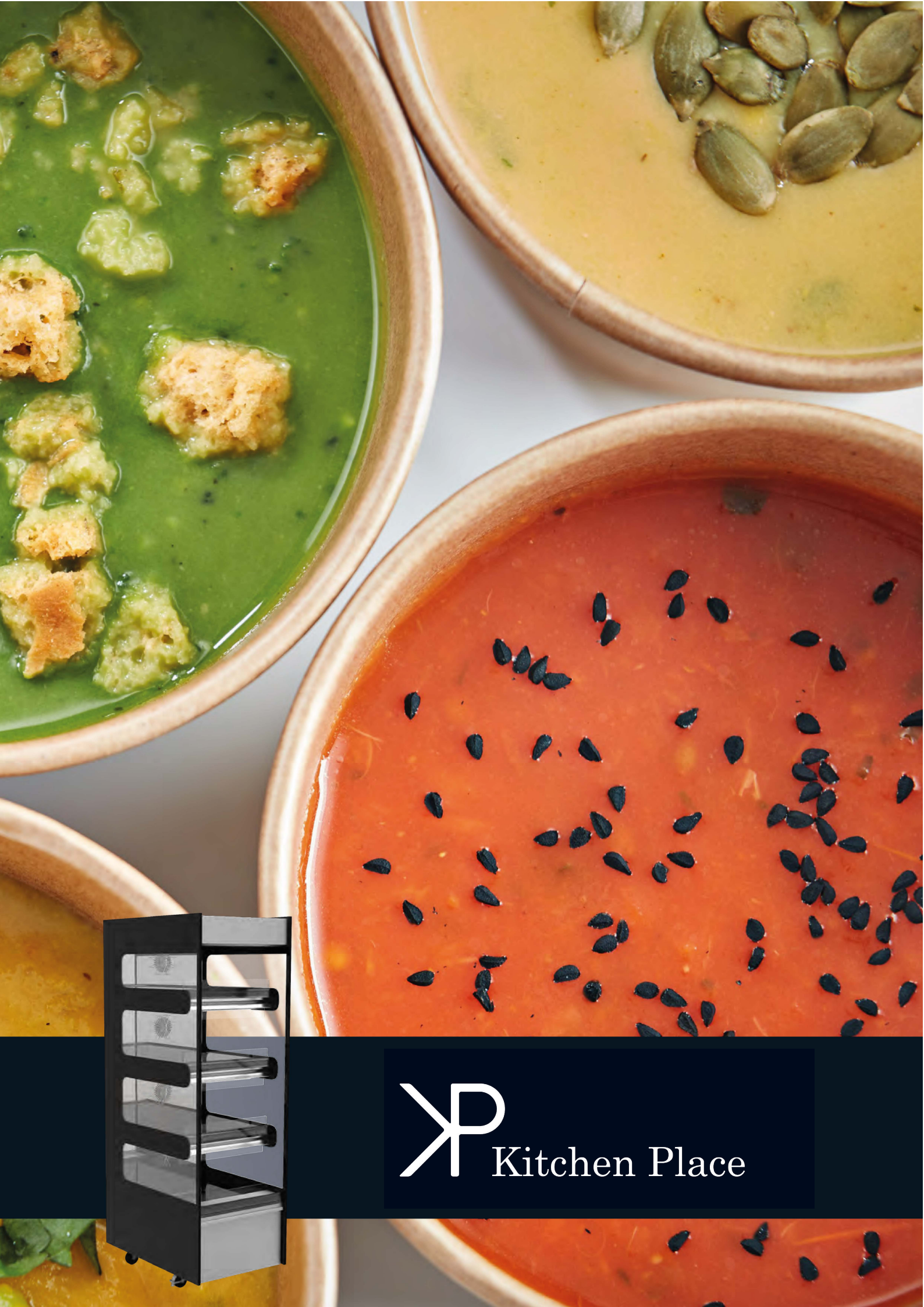




 Kitchen Place

« Ensemble, nous faisons
avancer l'univers de
la vente à emporter
grâce à notre solution
Flexeserve exclusive et
innovante. »



Modèle 1000 à 4 niveaux – à piétement



Le Flexeserve Zone révolutionne la vente à emporter

Les clients s'attendent à une offre de plats et d'aliments plus qualitatifs, plus attrayants et plus variés que jamais. Le Flexeserve Zone ouvre la porte à toutes les perspectives.

Il est désormais essentiel d'offrir un menu partiel pour tous les repas et collations afin de répondre à leurs attentes et d'exploiter toutes les possibilités culinaires à chaque moment de la journée : petit-déjeuner, déjeuner, snacks chauds, friandises sucrées et repas du soir.

La plupart des solutions de maintien au chaud proposées actuellement sur le marché ne sont pas à la hauteur des exigences les plus récentes et n'offrent pas une telle flexibilité. Limitées par une technologie dépassée, les autres vitrines chauffantes nuisent à l'intégrité des aliments, dès le moment où ils sont placés à l'intérieur.

Dans un tel environnement défavorable, l'aliment continue à cuire et sa qualité est amoindrie considérablement. Les produits panifiés sèchent, les soupes et les ragoûts forment une peau en surface, le riz et les pâtes continuent à absorber l'humidité et le maintien au chaud de produits délicats, tels que les œufs et les mets en croute, est simplement impossible.

Les aliments servis sur ces vitrines chauffantes de qualité inférieure ne permettront pas de fidéliser les clients.

Seul le Flexeserve Zone représente l'excellence en matière de technologie de convection associée à un merchandising flexible dans une seule vitrine. À cette fin, nous utilisons notre technologie unique et brevetée de recirculation d'air chaud pour assurer plus longtemps un véritable maintien au chaud d'une plus grande gamme de produits.



Encore coulant



2 heures



75°C

Notre technologie exclusive

Notre technologie primée et brevetée Flexeserve Zone est le fruit de plus de 25 ans de recherche et développement dans le secteur des vitrines chauffantes.

Technologie exclusive de recirculation de l'air

Seul le produit Flexeserve Zone assure un véritable maintien au chaud. Grâce à la technologie de convection brevetée et révolutionnaire, l'air chauffé circule en continu dans tout le volume tridimensionnel de chaque zone. Elle crée un environnement constant et stable pour vos produits.

La distribution uniforme de l'air chaud, qui peut être réglé à la température souhaitée, permet d'optimiser la qualité des aliments. Alors que les autres vitrines chauffantes utilisent une conduction dépassée qui continue à cuire les aliments, le Flexeserve Zone maintient l'intégrité du produit, ce qui permet d'obtenir des performances et une qualité des aliments inégalées.

Rideaux d'air

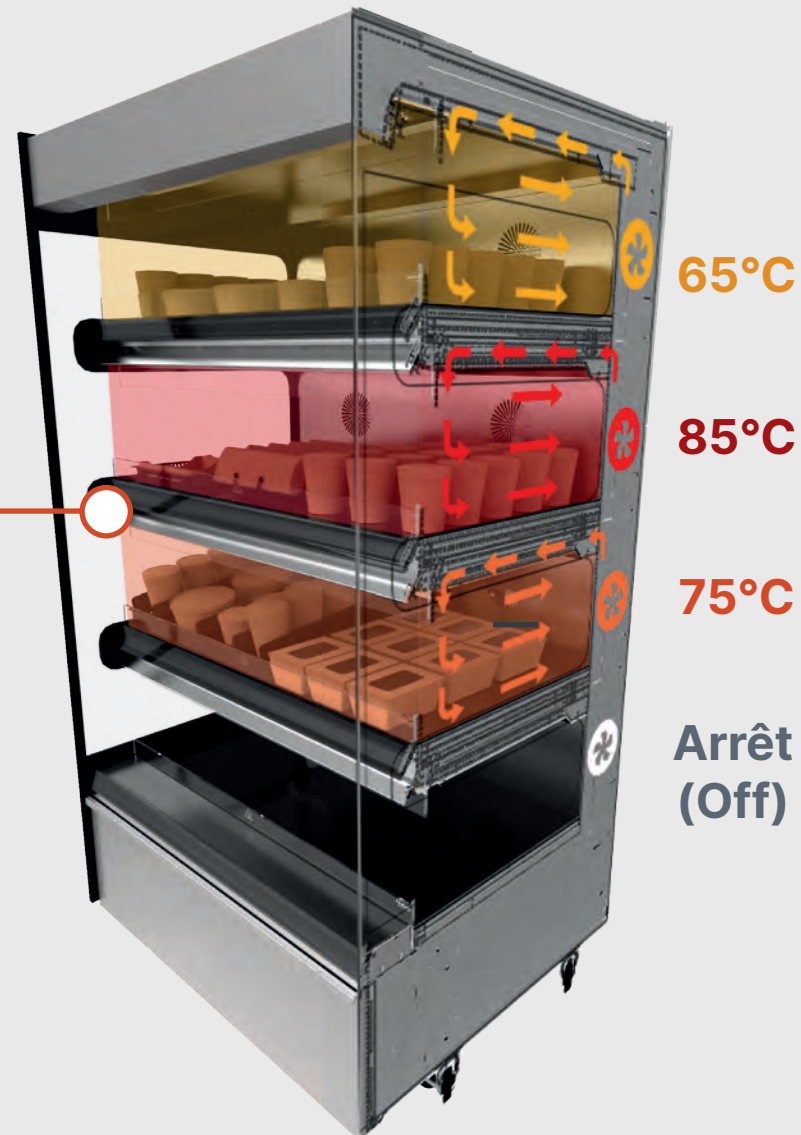
Les rideaux d'air étanches à l'intérieur du Flexeserve Zone gardent l'air chaud à l'intérieur de chaque zone individuelle. Non seulement le Flexeserve Zone atteint une efficacité énergétique de pointe, mais il supporte également mieux les températures ambiantes plus basses et les facteurs extérieurs, tels que la climatisation et les allées réfrigérées.

De plus, la recirculation de l'air des rideaux est suffisamment rapide pour que l'air chaud ne s'échappe pas des zones, ce qui nuirait autrement aux conditions de stockage.

Le Flexeserve Zone est inégalé en termes de...

- * Facilité d'utilisation
- * Caractéristiques de sécurité
- * Entretien réduit
- * Efficacité énergétique

Flexibilité de la configuration des températures



Scannez-moi pour visionner la vidéo de notre technologie exclusive.



Zones indépendantes

Chaque zone est programmée individuellement grâce à une platine de commande conviviale permettant d'adapter la température spécifiquement aux conditions requises des produits que vous servez. Il est possible de définir la température de chaque zone et d'arrêter son chauffage en fonction des heures d'affluence tout au long de la journée, pour réduire considérablement la consommation d'énergie.

Isolation

Une barrière thermique isolante entre chaque zone empêche le transfert de chaleur depuis le dessus ou le dessous, pour permettre un contrôle précis de la température. La parfaite étanchéité des zones est également assurée par des panneaux d'extrémité à double vitrage, qui bloquent complètement le passage de l'air chaud d'un niveau à l'autre du module. De plus, les panneaux d'extrémité minimisent les fuites de chaleur par les côtés du module, ce qui vous permet de positionner le Flexeserve Zone juste à côté d'une vitrine réfrigérée. Par ailleurs, les surfaces extérieures sont sûres au toucher.

Facilité de nettoyage et d'entretien

Le Flexeserve Zone est conçu selon la norme la plus rigoureuse en matière de sécurité alimentaire et est certifié par NSF, afin de répondre à toutes les exigences strictes en matière d'hygiène. Les zones étanches permettent un nettoyage facile et efficace et peuvent être simplement essuyées et nettoyées avec un désinfectant alimentaire.

L'entretien du Flexeserve Zone ne pourrait pas être plus simple. La conception modulaire « plug and play » de la technologie vous permet de remplacer rapidement et facilement les éléments en perturbant le moins possible le service. Comme chaque zone est totalement indépendante, si l'une d'entre elles tombe en panne, les autres fonctionnent normalement, ce qui vous permet ainsi de continuer à répondre à la demande du client.

Responsabilité environnementale

Nous nous engageons à rester à la pointe de l'industrie dans toutes nos activités et le respect de l'environnement ne fait pas exception à la règle. Nous avons pris en compte différents facteurs afin de limiter l'impact de nos produits sur l'environnement:

- * Fonctions d'économie d'énergie à la pointe de l'industrie.
- * Réduction de l'impact thermique sur les conditions ambiantes du magasin.
- * Amélioration de la durée de conservation et réduction du gaspillage alimentaire.
- * Utilisation limitée des conditionnements et emballages plastique à usage unique.
- * Caisses d'expédition recyclables et innovantes.
- * Promotion et codéveloppement des conditionnements et emballages alimentaires recyclables et compostables.

Brevets Flexeserve

WO2014072693, WO2015044637, EP2916692, EP3048931, GB2509207, GB2518524, US2016213168, US2016235218, HK1193011, CA2925157, AU2014326399.



Vos aliments conservent leur fraîcheur

Comment maintenez-vous au chaud l'œuf poché cuit à point ? Comment maintenez-vous le croustillant d'un croissant ou la douceur et le moelleux d'un muffin et d'une brioche ? Comment empêchez-vous la formation d'une peau à la surface d'une soupe et d'une sauce au jus de viande ? Comment maintenez-vous la texture des plats de riz et d'un porridge crémeux ?

Grâce au Flexeserve Zone, des plats composés de plusieurs éléments, tel qu'une daube accompagnée d'une purée de pommes de terre, un curry accompagné de riz ou des macaronis au fromage, conservent leur chaleur comme s'ils venaient d'être servis.

Et puis il y a le nec plus ultra – des frites et de la pizza qui gardent leur fraîcheur et leur croustillant plus longtemps que jamais.

Les capacités du Flexeserve Zone sont inégalées.

Les conditions optimales pour maintenir la qualité alimentaire et la température requise sont spécifiques à chaque produit. Nous sommes en train de révolutionner l'univers de la vente à emporter de plats et aliments chauds, grâce à la solution flexible et brevetée de maintien au chaud tout à fait unique que nous avons mise au point.

Toutefois, la science d'un véritable maintien au chaud ne concerne pas seulement la température. Il est tout aussi important de conserver l'humidité à l'intérieur du produit, de garder sa stabilité et de maintenir une qualité optimale. Le Flexeserve Zone peut offrir ces caractéristiques tout en préservant la texture, l'arôme et l'intégrité du produit.

Nous comprenons l'importance de vos produits pour vous et comment ils sont servis à vos clients. En nous appuyant sur notre technologie, nous pouvons vous aider à trouver le conditionnement adéquat pour vos produits afin de créer le microclimat approprié et de prolonger la durée de conservation.



Toujours nutritif



4 heures



80°C

Travailler avec le Flexeserve Zone

Grâce à sa technologie exclusive, le Flexeserve Zone va révolutionner la façon vous servez les plats chauds.

Ouvrir de nouvelles perspectives à tous les moments de la journée

Le Flexeserve Zone est la seule vitrine chauffante qui est capable d'offrir un véritable maintien au chaud et de présenter à la fois plusieurs types de plats et aliments, ayant différentes conditions de température de conservation. Cette technologie brevetée tout à fait unique vous permet de servir un vaste choix de produits avec des temps de maintien au chaud records – sans compromettre la qualité de l'aliment.

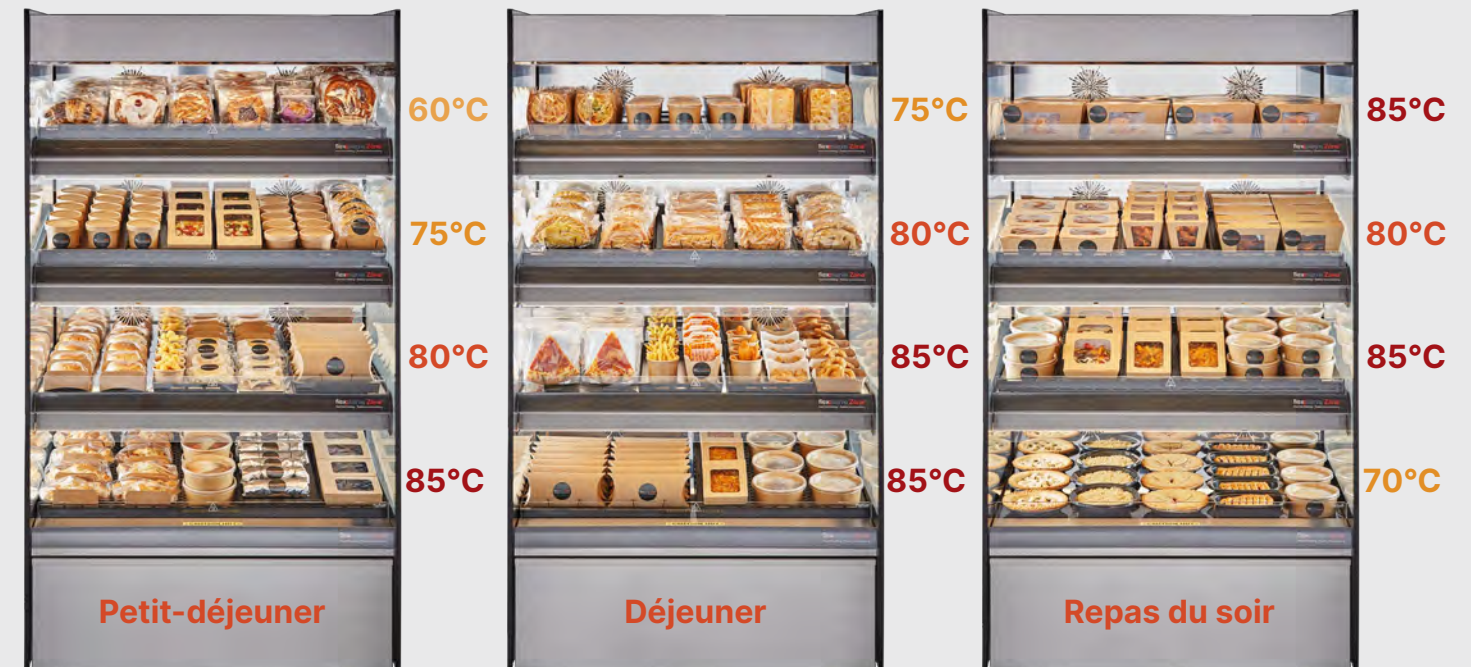
En exploitant la flexibilité du Flexeserve Zone, vous pouvez tirer parti de tous les moments de la journée : améliorer votre offre de petit-déjeuner, optimiser les produits de boulangerie, pimenter vos déjeuners et élargir votre menu à base de produits de pâtisserie avec des plats d'accompagnement. Le module ouvre de nouvelles opportunités tout au long de la journée : par exemple, des collations et des friandises sucrées l'après-midi ou un repas du soir d'excellente qualité à emporter par les clients du soir.

La technologie utilisée dans le Flexeserve Zone, associée au conditionnement adéquat vous permet de maximiser la durée de conservation tout en maintenant la qualité de l'aliment. Ainsi, vous pouvez préparer de plus grandes quantités moins souvent et réduire considérablement le gaspillage alimentaire et les frais de fonctionnement.

« Les modules uniques Flexeserve Zone de maintien au chaud permettent aux commerçants d'élargir aisément leurs perspectives. »

« Ils permettent aux sociétés de marque d'offrir des produits chauds à emporter sûrs et d'excellente qualité à une clientèle diversifiée. »

Simon Chiremba, Contrôleur développement de produits chez Grencore Food to Go



Une offre d'un moment typique de la journée

Exploitez la polyvalence du module, stockez une plus grande variété de plats et aliments et vendez plus de produits.

Un plus vaste choix

Le Flexeserve Zone permet aux commerçants de répondre à la demande du client d'une gamme étendue de produits visuellement attrayants et innovants avec la même fraîcheur que celle appréciée au moment où ils ont été préparés. Le système de recirculation d'air chaud préserve l'humidité à l'intérieur du produit, ce qui est essentiel au maintien de la qualité et de la température durant son stockage dans le module.

Les zones contrôlées individuellement maintiennent une température constante qui est adaptée spécifiquement à vos produits pour garantir des performances optimales. Cette fonctionnalité permet de stocker un plus grand choix d'aliments dans le même module.



Éco-responsable

La durée de conservation prolongée permet de réduire le gaspillage alimentaire



Efficacité énergétique et réduction des déchets

Grâce à la conception unique du Flexeserve Zone et de son système de recirculation d'air chaud, il n'y a pas de dissipation de chaleur à l'extérieur et le module recycle le même air à l'intérieur de chaque zone. Conjuguée aux panneaux d'extrémité à double vitrage, aux voyants LED et au matériau isolant utilisé dans sa construction, elle permet au Flexeserve Zone d'offrir une efficacité énergétique de pointe.

La possibilité de conserver plus longtemps des aliments chauds à une qualité optimale augmente la fenêtre d'opportunité d'achat. Il en résulte que les commerçants peuvent réduire considérablement le gaspillage alimentaire et augmenter leur rentabilité.

Une flexibilité totale

Le Flexeserve Zone est conçu avec des étagères plates en standard afin de permettre le double empilement et de réduire le risque de déversement de liquide chaud. La plus grande surface d'étagère offre une plus grande capacité que les modules concurrents et les panneaux d'extrémité à double vitrage offrent une visibilité maximale.

Notre gamme innovante d'accessoires de merchandising a été spécifiquement conçue pour le Flexeserve Zone afin de maximiser la visibilité du produit, augmenter la capacité et améliorer les efficacités opérationnelles.

100%

Le Flexeserve Zone vous permet d'augmenter jusqu'à 100 % le temps de maintien.



Sécurité et entretien réduit

La platine de commande conviviale et les sécurités intégrées en cas de surchauffe facilitent et simplifient le fonctionnement du Flexeserve Zone. Les modules sont faciles à nettoyer avec des surfaces sûres au toucher, afin que l'entretien du module soit efficace et simple.

Les éléments plug-and-play robustes et de qualité supérieure du Flexeserve Zone garantissent la fiabilité et permettent un entretien rapide et facile.

Le parfait complément

La demande croissante d'aliments et de plats chauds à emporter représente un créneau important pour les gérants, quelle que soit la taille de leur commerce.

Il est essentiel de créer une offre percutante de boissons et d'aliments à emporter pour maximiser le potentiel de ventes auprès des clients pressés. L'offre d'aliments et de plats chauds joue un rôle important à tous les moments de la journée et continue à dominer les ventes de petit-déjeuner.

L'incorporation d'un Flexeserve Zone dans votre commerce est un excellent moyen de lui donner une nouvelle dimension et d'élargir votre clientèle. En proposant simplement des ventes liées dans le domaine de l'alimentation et des boissons, vous pouvez augmenter instantanément la moyenne des dépenses en magasin et améliorer vos marges bénéficiaires.

La polyvalence est la clé d'une offre intéressante de plats et d'aliments à emporter et les clients exigent maintenant bien plus qu'un simple sandwich et une boisson.

Les tendances alimentaires sont en constante évolution et seul le Flexeserve Zone peut répondre aux conditions requises de conservation des produits délicats de boulangerie et de diverses sortes de pains, de produits végans et végétariens complexes ou d'aliments de base, tels que les wraps chauds, les snacks croustillants et les repas complets.

« *Le Flexeserve Zone, associé à notre Solution Flexeserve, permet de développer aisément votre offre de vente à emporter avec une gamme intéressante d'aliments chauds de qualité.* »



Modèle 600 à 4 niveaux – à piétement



Solution Flexeserve

Notre approche globale ouvre des opportunités du maintien au chaud. Basé sur notre vaste expertise, il révolutionnera vos produits et activités de préparation de plats et d'aliments chauds.

Produit

En matière de technique de véritable maintien au chaud, **vos produits doivent toujours passer en premier.** En collaboration avec votre équipe, notre chef de développement et notre équipe de spécialistes culinaires affineront les recettes et optimiseront les températures de maintien. Depuis notre Centre d'innovation en restauration et notre cuisine de développement, nous créons de nouveaux produits et des menus de l'entrée au dessert, qui **surpassent les attentes du client.**

Méthode de cuisson

Nous identifierons le meilleur processus de cuisson pour chaque aliment, pour vous permettre de livrer des produits délicieux à qualité constante à vos clients où qu'ils se trouvent. Notre cuisine de développement est bien équipée pour que vous puissiez reproduire vos préparations actuelles dans vos locaux.

Ce travail de notre équipe d'experts maximisera la durée de conservation afin de réduire les déchets et de garantir le maintien de la qualité optimale de vos produits durant toute une journée. Tout cela se traduit **par une hausse des bénéfices pour votre entreprise.**

Conditionnement

Un conditionnement adéquat va créer un microclimat approprié permettant **de préserver la qualité de l'aliment.** Le conditionnement le plus adéquat est déterminé par les ingrédients du produit, l'expérience souhaitée par le client et la durée de conservation. Grâce à notre expertise et à notre connaissance du conditionnement alimentaire, nous faisons des recommandations pour chacun de vos produits.

En collaboration avec divers fabricants de premier plan, nous avons co-développé des conditionnements spécifiquement adaptés à la technologie Flexeserve.

Nous veillons également à ce que les conditionnements offrent une **excellente sécurité alimentaire**, en limitant le contact avant la consommation, tout en **réduisant le plastique à usage unique.**

« Nos clients partagent tous une même passion ... servir des aliments et des plats chauds à emporter, avec la même fraîcheur que celle appréciée au moment où ils ont été préparés. »



Technologie

Notre Flexeserve Zone breveté est la clé de notre réussite. C'est le seul système capable d'offrir un **véritable maintien au chaud**. Notre module transformera votre activité de préparation de plats et d'aliments chauds, grâce à notre technologie exclusive de recirculation de l'air qui offre des temps de conservation inégalés.

Le Flexeserve Zone est la seule vitrine chauffante qui est capable de contenir plusieurs types de plats et aliments. Grâce à sa capacité à générer et à maintenir plusieurs températures, dans ses zones individuelles, le module peut conserver au chaud des aliments dont les conditions requises sont différentes. Ainsi, vous pouvez **diversifier le choix de produits proposés** aux clients **à chaque moment de la journée.**

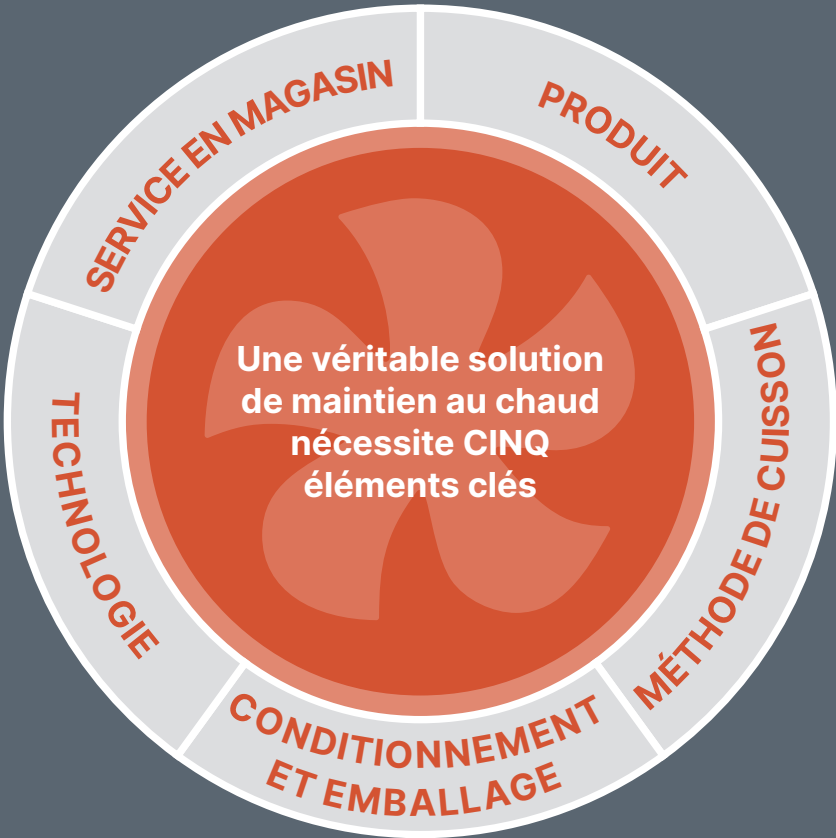
Service en magasin

Nous vous aidons à rendre votre préparation de plats et d'aliments chauds aussi **simple, efficace et efficiente** que possible. En reproduisant vos concepts en magasin, nous pouvons trouver les meilleurs moyens d'améliorer votre efficacité. Ensemble, nous pouvons également mettre au point des procédés qui favorisent le « batch cooking ».

Tirez pleinement parti du Flexeserve Zone pour un meilleur retour sur investissement. Nous pouvons améliorer la façon dont vous présentez optimalement les plats chauds à emporter, en personnalisant le point de vente pour maximiser l'impact sur le client et en fournissant des accessoires qui offrent une meilleure visibilité, une plus grande capacité et une efficacité accrue.



Scannez-moi pour visionner la vidéo de notre approche globale.



Notre approche globale permet de...

- ⌘ Maximiser l'efficacité
- ⌘ Réduire le gaspillage
- ⌘ Améliorer la qualité
- ⌘ Agrandir la gamme
- ⌘ Surpasser les attentes du client
- ⌘ Augmenter les ventes et les bénéfices



Le Flexeserve Zone vous aide à introduire une plus grande **sécurité alimentaire** dans votre offre de services de restauration ou vente de plats et aliments chauds à emporter.



Le rôti parfait avec la garniture habituelle

Le Flexeserve Zone vous permet de maintenir les produits au chaud avec différentes conditions de température requises. La Solution Flexeserve trouve la meilleure façon de conserver chaque type d'aliment. Le maintien au chaud d'un repas aussi complexe qu'un rôti devient une réalité.



Améliorez votre offre de rôtisserie

La clé pour offrir un produit de rôtisserie tout en maintenant la température de conservation au chaud sûre et optimale est la capacité à préserver l'humidité du produit.

Grâce à la technologie de recirculation d'air chaud du Flexeserve Zone conjuguée à notre solution Flexeserve, nous pouvons remplir cette promesse tout en prolongeant votre durée de maintien au-delà de celle de toute autre vitrine chauffante. Cela vous permet de préparer de plus grandes quantités moins souvent, de réduire les déchets et de minimiser les frais de fonctionnement.

« *De la nourriture pour maintenant ou pour plus tard. Les gens veulent être libres de manger où ils veulent et au moment où ils veulent.* »

Grâce à sa capacité de merchandising inégalée et d'empilement des produits, le Flexeserve Zone vous permet de maintenir au chaud et de présenter un volume important de produits de rôtisserie.

Le module peut également être facilement installé dans les zones à forte fréquentation du magasin pour favoriser l'achat d'impulsion, à tout moment de la journée.

Servez bien plus que du poulet

Découvrez le potentiel de la vente de plats à emporter et à consommer plus tard. Le Flexeserve Zone vous offre de nombreuses possibilités d'offre de produits de rôtisserie au sein même de vos supermarchés.

Vous pouvez créer un « guichet unique » pour un repas entier à emporter et servir à la maison – une entrée, un plat principal et un dessert – pour toute une famille.

Et pas simplement du poulet rôti. **Essayez des rôtis, des ailes de poulet épicées, des pilons, des côtes, des brochettes de poulet et des kébabs.**

Tirez parti de la flexibilité du module. La possibilité de contrôler la température des zones individuelles vous permet de proposer des accompagnements, des entrées et des desserts.

Votre rayon rôtisserie section peut alors attirer des clients à la recherche d'un repas complet comprenant des **frites chaudes, des légumes rôtis, des macaronis au fromage et de la purée de pommes de terre** – par exemple. Ils prendront également des donuts chauds, des moelleux au chocolat au cœur fondant ou des crêpes accompagnées de fruits frais comme dessert.



Approvisionnement du Flexeserve Zone par l'arrière – une nouvelle facette de notre solution

Pour ceux qui souhaitent pouvoir réapprovisionner facilement le module derrière le comptoir, tout en bénéficiant de la technologie du Flexeserve Zone, nous avons tout prévu.

Nous avons travaillé sans relâche pour concevoir entièrement l'approvisionnement du Flexeserve Zone par l'arrière, afin de faire connaître les avantages de notre technologie à un nouveau public. Une construction entièrement nouvelle, utilisant des matériaux innovants, permet d'obtenir la meilleure efficacité énergétique jamais vue sur le marché.

Associé à notre contrôleur personnalisé basé sur le cloud, le Flexeserve Zone Rear Feed (avec approvisionnement par l'arrière) est le plus avancé en matière de vitrine chauffante que nous n'ayons jamais construit.



Modèle 1000 – 2 niveaux – Module de comptoir approvisionné par l'arrière,



Modèle 1000 – 3 niveaux – Module de comptoir approvisionné par l'arrière,



Modèle 600 – 3 niveaux – Module de comptoir approvisionné par l'arrière,

Caractéristiques de sécurité

Notre nouveau contrôleur basé sur le cloud est le premier du genre dans le domaine des vitrines chauffantes et a été conçu en partenariat avec un grand fabricant de régulateurs de température pour cuisines commerciales. Le système Flexeserve sur mesure permet aux utilisateurs de télécommander le module, de programmer des recettes et de contrôler son utilisation et la durée de vie des éléments.

En développant le Flexeserve Zone Rear Feed (avec approvisionnement par l'arrière), nous dévoilons les capacités d'un véritable maintien au chaud à un tout nouveau public.

L'approvisionnement par l'arrière intègre notre technologie de recirculation d'air chaud brevetée exclusive Flexeserve Zone dans un tout nouveau système d'ouverture de porte. Les ventilateurs s'arrêtent à l'ouverture des portes et le contrôleur-régulateur indique que les portes ont été ouvertes trop longtemps. Le rétablissement de la température est rapide comme l'éclair et le nouveau système de contrôleur surveille en permanence les performances de réaction du module en service.

Créez un impact

Notre gamme innovante d'accessoires permet d'augmenter la visibilité, la capacité et les efficiences opérationnelles. Complétez votre marque et l'environnement de votre magasin avec des options de personnalisation sur mesure.

Racks de présentation optimisée – Étroits et standard

Présentez vos galettes de pomme de terre frites, tranches de pizza, pains plats et plus encore de façon à créer un impact visuel, tout en augmentant la capacité.



Présentoir optimisé oblique et séparateurs

Améliorez la visibilité de vos produits pour mettre en valeur les aliments colorés et créer un plus grand impact visuel.

Les séparateurs sont utilisés pour séparer différentes gammes de produits sur l'Angled Merchandising Insert, afin de bien séparer les produits proposés tels que les produits sucrés ou salés, les plats végétariens ou de viande ou les aliments répondant à des besoins diététiques spécifiques.

Rack à 2 niveaux

Augmentez la visibilité du produit et la capacité de merchandising avec notre Rack à 2 niveaux.

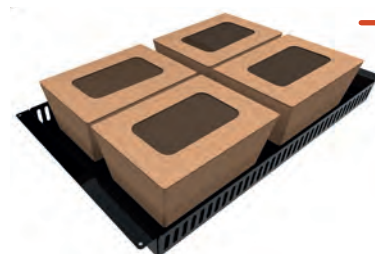


Panier à condiments

Le moyen idéal d'offrir des produits complémentaires à achat impulsif tels que les confitures, le miel, les sauces et les assaisonnements pour compléter vos produits chauds. Il suffit d'accrocher le panier à l'étagère en face de votre porridge, sandwiches de petit-déjeuner, frites et autres produits.

Plateau de présentation optimisée

Optimisez la surface de présentation de vos produits en cuisine de manière à garnir efficacement le Flexeserve Zone. Les Racks de présentation optimisée s'enclenchent facilement dans les Plateaux pour un transport en toute sécurité dans l'espace d'accueil du client. Les plateaux peuvent également s'insérer dans l'Angled Merchandising Insert (Présentoir optimisé oblique) pour une meilleure visibilité du produit.



Store nocturne

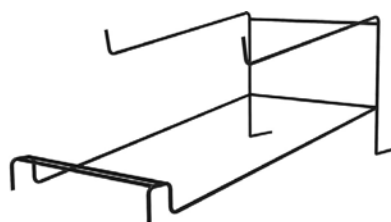
Lorsque le Flexeserve Zone n'est pas utilisé, le Store nocturne assure la protection du module et offre une occasion supplémentaire de le personnaliser avec votre marque. Le store peut être équipé d'un bandeau sur mesure pour annoncer ou informer les clients d'autres produits disponibles.



Notre gamme d'accessoires a été développée afin que les accessoires soient interchangeables et compatibles les uns avec les autres.



Scannez-moi pour voir la gamme complète d'accessoires.



Bandeau personnalisé en façade

Le Flexeserve Zone peut être personnalisé pour maximiser l'impact de votre point de vente et attirer les clients. Vous pouvez ajouter une gamme d'effets visuels tels qu'une enseigne lumineuse, un bandeau en façade, une signalétique magnétique ou un logo en vinyle. Ils peuvent être adaptés à votre marque ou à votre design spécifique et être utilisés pour mettre en valeur les différents menus de ce moment de la journée.

Coloris sur mesure

Les surfaces en acier inoxydable à l'intérieur du module Flexeserve Zone peuvent être peintes conformément à la couleur RAL spécifique de votre choix pour mettre en valeur l'aspect de votre équipement.

Réglettes porte-étiquette

Les réglettes porte-étiquette peuvent être coordonnées avec les finitions et les matériaux de votre magasin existant – du bois et du métal au vinyle et autres textures. Les options de personnalisation incluent les rails porte-étiquette pour afficher les prix, les réglettes porte-étiquette de couleur et la concordance des couleurs RAL.

Logo sur les panneaux d'extrémité

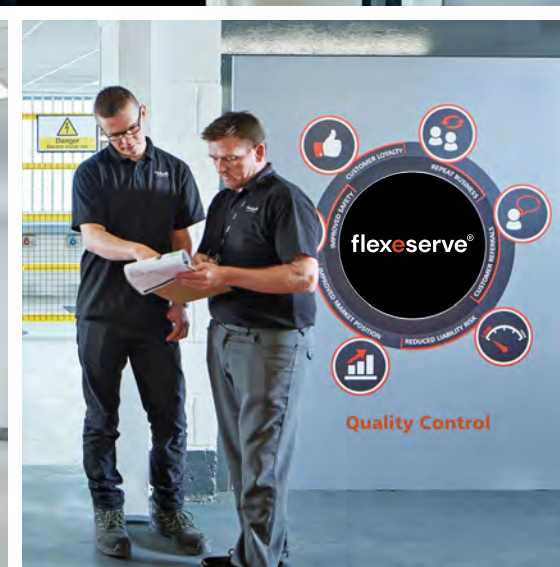
Vous pouvez améliorer votre module Flexeserve Zone en ajoutant une couleur ou le logo de votre marque sur les panneaux d'extrémité. Des logos vinyle peuvent être appliqués directement sur les vitres ou bien le module peut être habillé pour être assorti à la décoration et aux finitions de votre magasin.

Socle avec logo ou placage personnalisé

Pour compléter votre marque et l'environnement de votre magasin, le socle du module Flexeserve Zone peut être fabriqué dans n'importe quelle couleur RAL ou peut incorporer un logo magnétique, une signalétique vinyle ou d'autres matériels.

Pare-chocs

Notre pare-chocs protège votre investissement et le module Flexeserve Zone d'un risque de choc avec les caddies de supermarché.



Fabrication et essais

Nous avons beaucoup investi dans la transformation de nos procédés de fabrication afin de répondre à la demande, sans compromettre la qualité ou la sécurité. Cet engagement se poursuit dans notre installation d'essai, où nous testons chaque module avant qu'il soit expédié.

Notre personnel dédié et hautement qualifié partage une passion pour la création des meilleures vitrines chauffantes au monde. Ensemble, nous nous attachons à fournir une solution haut de gamme à tous nos clients.

Le Flexeserve Zone est fabriqué dans le respect des accréditations les plus strictes pour l'exportation vers l'Europe, l'Australie et la Nouvelle-Zélande et il a été soumis à une évaluation indépendante des risques. Non seulement notre équipement est testé selon la norme NSF la plus rigoureuse de toutes, notre installation de fabrication est également homologuée à la production à ce niveau. Cela permet de garantir que le Flexeserve Zone satisfait aux exigences des lois rigoureuses en matière de santé et de sécurité.

Dans notre zone d'essai post-production, nous avons mis en place un processus de contrôle de la qualité approfondi qui garantit la fiabilité. Nous testons rigoureusement chaque module fabriqué, et reproduisons même la tension et la fréquence du pays de destination pour garantir la mise en service immédiate du module, quel que soit l'endroit où il fonctionnera.



Conforme aux normes UL 197 et NSF-4.
Certifié conforme à la norme CSA C22.2 N° 109.

Technologie de recherche et de développement de pointe

Notre équipe de recherche et développement, dirigée par notre directeur technique pionnier, repousse les limites de ce qui est possible dans l'univers de la vente de plats à emporter.

Grâce à notre chambre de température conçue sur mesure et en première mondiale pour les équipements de maintien au chaud, nous établissons la référence dans notre secteur. Cette chambre joue un rôle clé dans l'avancement des possibilités de réalisation dans le Flexeserve Zone.

Elle sert à simuler les conditions d'utilisation de notre équipement. Elle nous permet de tester la résistance du Flexeserve Zone et de nous assurer qu'il peut faire face aux facteurs ambiants qui peuvent l'affecter. Le système de recirculation d'air catabatique aspire l'air froid à l'intérieur de la chambre de température et reproduit l'appel d'air sur toute la façade du module, créé par l'ouverture d'une porte ou un climatiseur.

Ces systèmes nous permettent de comprendre comment notre équipement relève les défis présentés par un magasin typique. Nous surveillons les performances du module et le comportement de chaque zone dans ces conditions, afin de continuer à affiner ses fonctionnalités et à améliorer ses performances.

Notre soif de perfectionnement et le besoin de rester en tête du marché nous amènent à étudier en permanence des moyens d'améliorer notre technologie. Notre équipe de recherche et développement travaille au perfectionnement du Flexeserve Zone, en réalisant d'importants progrès en termes d'efficacité, de fiabilité et de qualité.



Caractéristiques techniques



Modèle 1000 – Module de comptoir – 2 niveaux

Module de comptoir – 2 niveaux

MODÈLE	400	600	1000
TYPE DE MODÈLE	CARRÉ	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	884mm	884mm	884mm
LARGEUR	356mm	556mm	975mm
PROFONDEUR	660mm	660mm	660mm
POIDS	74kg	86kg	126kg

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

400 / 600 / 1000 – 13A Monophasé



Modèle 600 – 3 niveaux

3 niveaux – à piétement

MODÈLE	400	600	1000	400	600	1000
TYPE DE MODÈLE	ARRONDI	ARRONDI	ARRONDI	CARRÉ	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm
LARGEUR	356mm*	556mm	975mm	356mm*	556mm	975mm
PROFONDEUR	830mm	830mm	830mm	855mm	855mm	855mm
POIDS	132kg	145kg	230kg	136kg	148kg	237kg

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

400 / 600 – 13A Monophasé

1000 – 32A Monophasé ou 16A Triphasé

4 niveaux – à piétement

MODÈLE	400	600	1000	400	600	1000
TYPE DE MODÈLE	ARRONDI	ARRONDI	ARRONDI	CARRÉ	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	1865mm	1865mm	1865mm	1865mm	1865mm	1865mm
LARGEUR	356mm*	556mm	975mm	356mm*	556mm	975mm
PROFONDEUR	865mm	865mm	865mm	855mm	855mm	855mm
POIDS	186kg	210kg	292kg	189kg	213kg	295kg

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

400 / 600 – 13A Monophasé ou 16A Triphasé

1000 – 32A Monophasé ou 16A Triphasé



Modèle 600 – 4 niveaux

Présentation du Hi-Line

MODÈLE	600	1000
TYPE DE MODÈLE	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	1865mm	1865mm
LARGEUR	556mm	975mm
PROFONDEUR	855mm	855mm
POIDS	200kg	290kg

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

600 / 1000 – 13A Monophasé



Modèle 1000 – 3 niveaux – Hi-Line



Modèle 1000 – 5 niveaux

5 niveaux – à piétement

MODÈLE	600	1000	600	1000
TYPE DE MODÈLE	ARRONDI	ARRONDI	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	1970mm	1970mm	1970mm	1970mm
LARGEURS	556mm	975mm	556mm	975mm
PROFONDEUR	873mm	873mm	855mm	855mm
POIDS	220kg	295kg	223kg	298kg

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

600 – 16A Monophasé ou 16A Triphasé

1000 – 32A Monophasé ou 16A Triphasé

*Largeur hors-tout de 450mm pour prendre en compte les supports de stabilisation des ailes latérales fixés aux roulettes. Ceux-ci peuvent être enlevés dès que le module est en place.



G-D, 3 niveaux – Arrondi, Modèle 600, 4 niveaux – Arrondi, Modèle 600, 5 niveaux – Arrondi, Modèle 1000

Toutes les caractéristiques techniques et données relatives aux produits sont susceptibles d'être modifiées sans préavis afin d'améliorer entre autres la fiabilité, le fonctionnement, la conception. Ces informations ont pour but de fournir une description raisonnable des produits, des procédures et des capacités. Tous droits réservés.

La taille unique ne convient pas à tous

Nous savons cela, c'est pourquoi le Flexeserve Zone se décline en différentes formes et tailles. Vous pouvez sélectionner le module adapté à votre activité, à vos locaux et à votre gamme de produits, que ce soit un module autonome à poser à côté de vos réfrigérateurs – contenant une vaste gamme de repas savoureux ou un plus petit module de comptoir garni de mets en croute.

Grâce aux fonctionnalités telles que le double empilage, vous pouvez tirer parti d'une grande capacité de stockage pour la taille du module et parce que le Flexeserve Zone crée la même température dans l'ensemble d'une zone, la qualité des aliments n'est jamais altérée.

Caractéristiques techniques du Flexeserve Zone avec approvisionnement par l'arrière

Disponible en quatre tailles, le Flexeserve Zone Rear Feed est équipé de portes permettant un approvisionnement par l'arrière, afin qu'il puisse être utilisé et regarni depuis l'arrière du comptoir.

Module de comptoir avec approvisionnement par l'arrière

MODÈLE	Module de comptoir – 2 niveaux 600	Module de comptoir – 2 niveaux 1000
TYPE DE MODÈLE	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	910 mm	910 mm
LARGEUR	600 mm	1000 mm
PROFONDEUR	712 mm	712 mm
POIDS	100 kg	150 kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE		
Module de comptoir – 2 niveaux – 600 / 1000 – 13 A Monophasé		



Modèle 1000 – 2 niveaux – Module de comptoir approvisionné par l'arrière



Modèle 600 – Module de comptoir – 3 niveaux

Module de comptoir avec approvisionnement par l'arrière

MODÈLE	3 niveaux – Module de comptoir 600	3 niveaux – Module de comptoir 1000
TYPE DE MODÈLE	CARRÉ	CARRÉ
HAUTEUR	1380 mm	1380 mm
LARGEUR	600 mm	1000 mm
PROFONDEUR	712 mm	712 mm
POIDS	166 kg	245 kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE		
3 niveaux 600 – 16 A – Commando – Monophasé		
3 niveaux 1000 – 32 A – Commando – Monophasé / 16 A Commando – Monophasé		



Modèle 1000 – 3 niveaux – Module de comptoir approvisionné par l'arrière



 Kitchen Place

23 rue Condorcet, 91700 Fleury-Mérogis
contact@kitchenplace.fr

