

HUSSMANN®

Comptoirs spécialisés



Famille Série Q

Q3-MS, Q3-FS

Comptoir réfrigéré de service à plateaux multiples et verre droit pour viande et fruits de mer

www.husmann.com

Comptoir réfrigéré de service série Q de Hussmann à plateaux multiples et verre droit pour viande et fruits de mer

Q3-MS, Q3-FS



Caractéristiques
Verre haute définition**

Réduction de la réflexion et de la distorsion de lumière avec le verre haute définition

- Moins de 2 % de réflectance – lumière intérieure et extérieure visible. ^a
- Transmet 90 % + de la lumière visible. ^a
- Bloque 99 % de la transmittance UV. ^a
- Offre un aspect unique – verre plat sur comptoir réfrigéré courbé.

Ajustement et fini de qualité

Conçu pour une installation facile. Réglage du verre simplifié à acoudement spécial qui assure l'ajustement. Ne nécessite aucune garniture de joint inesthétique. S'agence aux éléments de conception soignée de la famille de série Q.



Style de mise en marché
Visibilité optimisée –
Pleine visibilité du plateau de présentation. L'éclairage standard produit un spectre équilibré d'éclairage à faible reflets avec une définition des couleurs supérieure.



Ergonomie
L'ouverture de porte arrière large et l'angle de l'arrière améliorent l'accès aux produits.

Durée de conservation des aliments

Le double système réfrigéré réduit la déshydratation et le rétrécissement des produits.

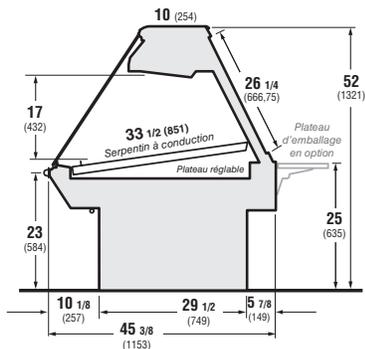


Souplesse de la mise en marché
Plateau profond réglable avec serpentin à conduction pour viande.

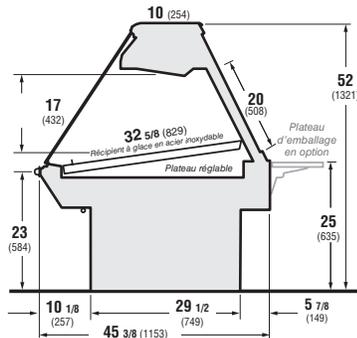
Longueurs du modèle non autonome : 4 pi, 6 pi, 8 pi et 12 pi

Sections d'angle : Sections d'angle intérieure et extérieure de 22,5°

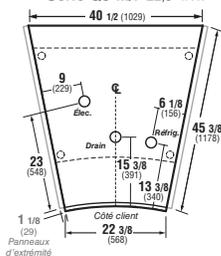
Q3-MS Comptoir réfrigéré de service pour viande



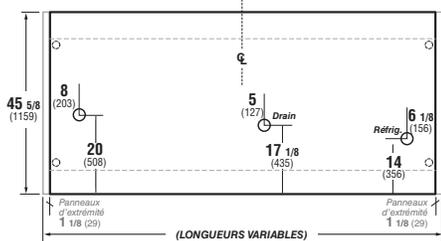
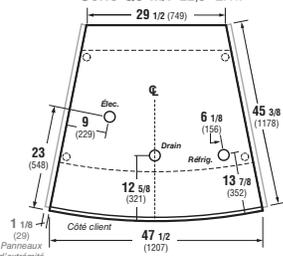
Q3-FS Comptoir réfrigéré de service pour poisson



Série Q3-M/F 22,5° INT.



Série Q3-M/F 22,5° EXT.



Caractéristiques :

- Verre avant clair, droit, trempé, haute définition**, basculant
- Grandes portes arrière coulissantes en verre clair
- Serpentin à gravité ou conduction (viande)
- Serpentin à gravité, récipient à glace avec arrêts (poisson)
- Récipients intérieurs en acier inoxydable
- Plateau réglable pour une souplesse de mise en marché
- Pattes réglables en acier inoxydable
- Couverture de dessus en acier inoxydable
- Matrice noire sur le verre pour couvrir le serpentin
- Thermomètre solaire numérique
- Balayage d'air pour face en verre
- Éclairage de pavillon à deux rangées de DEL †
- Ballast électronique
- Thermostat et arrêt de succion installés
- Butoir de chariot en vinyle noir
- Veuillez consulter le tableau des couleurs pour les choix de peintures et de finis de série Hussmann (www.hussmann.com)

Options.

- Revêtement anticorrosion de serpentin (Q3-FS)
- Éclairage de rebord à DEL †
- Purge d'eau automatique ou manuelle (réduit le besoin de nettoyer le comptoir réfrigéré à la main)
- Surfaces de rebord avant et de dessus en Corian®, granite ou autre matériau plein (matériaux certifiés NSF requis)
- Portes arrière miroir
- Plateaux d'emballage en thermoplastique avec colonne réglable
- Extrémités à vue ou pleines
- Panneaux de bout intérieurs en acier inoxydable fini miroir
- Socles en acier inoxydable
- Extensions de support de balance montées par le haut avec sortie dédiée pour balance et connexion de balance Cat-5
- Valve d'arrêt manuel pour conduite de liquide
- Prise double DDF1 15 A
- Décoration et garniture sur mesure
- Longueurs et options sur mesure* (consultez votre représentant en vente Hussmann)
- Finis extérieurs spécialisés* (consultez votre représentant en vente Hussmann)

Renseignements supplémentaires

- Famille entière de la série Q : Famille Série Q
- Comptoir réfrigéré de service à simple plateau et verre droit pour viandes froides : Q1-DS
- Libre-service à plateau simple pour viandes froides : Q1-SS
- Comptoir réfrigéré de service chauffé à verre courbé : Q-HC
- Comptoir réfrigéré de service à plateaux multiples et verre droit pour pâtisserie : Q3-BS
- Comptoir réfrigéré de service à plateaux multiples et verre droit pour viandes froides : Q3-DS
- Libre-service à plateaux multiples pour viandes froides : Q3-SS ou Q4-SS
- Comptoir réfrigéré libre-service à plateaux multiples avec dessus de service pour viandes froides : Q3-SP

* Certaines caractéristiques en option peuvent être certifiées par ETL, la NSF et/ou d'autres agences de certification indépendantes. Contactez Hussmann pour toute vérification ou question sur la disponibilité.

† Seules les configurations d'éclairage conformes à la réglementation 2017 du département de l'Énergie américain (DOE) sont offertes pour vente aux États-Unis.

^a Documents sur le produit Pilkington OptiView™

REMARQUE : Les comptoirs réfrigérés sont conçus pour être utilisés en magasin lorsque la température et le taux d'humidité relative ne dépassent pas 75 °F et 55 %, respectivement. Nous nous réservons le droit de modifier ou de réviser les caractéristiques techniques et la conception du produit en lien avec n'importe quelle caractéristique de nos produits. Ces modifications ne confèrent pas le droit à l'acheteur aux changements, améliorations, ajouts ou remplacements correspondants pour de l'équipement déjà vendu ou expédié. Pour des ressources supplémentaires, communiquez avec votre représentant ou visitez le site www.hussmann.com.



Remarque.
Utilisez les fiches techniques de Hussmann pour obtenir des dimensions précises pour toutes les fonctions liées au plan du magasin.

Intertek Intertek

Hussmann Specialty
13770 Ramona Avenue
Chino, California 91710-5423
Tél. : 800 395-9229

www.hussmann.com

HUSSMANN®