



GAMME

LES 4 TEMPS®

VITRINES RÉFRIGÉRÉES, CHAUDES, CHOCOLATS & NEUTRES



VITRINES RÉFRIGÉRÉES, CHAUDES, CHOCOLATS & NEUTRES



1 VITRINE,



### LES ENVIES DE CONSOMMATION DE VOS CLIENTS ÉVOLUENT **AU COURS DE LA JOURNÉE ET DES SAISONS!**

Grâce à la flexibilité révolutionnaire de notre nouvelle 4 temps®, plus besoin de multiplier les vitrines en fonction des typologies de produits à exposer!

### 1 vitrine et 4 applications possibles:

- Froid positif pour vos pâtisseries ou produits snacking
  Tempérée avec maintien d'humidité pour vos chocolats
- Neutre pour vos viennoiseries
- Plateau chauffant pour l'exposition de vos produits chauds.



FLEXIBILITÉ ET RÉACTIVITÉ ASSURÉES EN UN MOUVEMENT DE DOIGT! PASSEZ D'UNE VITRINE FROIDE À CHAUDE EN 30 MINUTES!







En plus des différentes plages de températures disponibles sur la gamme 4 temps®, bénéficiez d'une adaptabilité optimale à toutes les typologies de produits exposés grâce au plateau d'exposition réglable en hauteur (de 60 à 230 mm) qui permet également d'exposer des bacs GN de 65 à 150 mm.

#### Disponible en 3 versions:

- Froid et chaud
- Froid et chocolat
- Froid, chaud et chocolat

# CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Exposition réglable en hauteur sans outils et compatible pour l'exposition de bacs GN H. 150 mm
- · Hauteur de chargement 60, 160 ou 230 mm
- Intérieur de cuve en inox
- Extérieur de cuve en tôle plastifiée planche (US coated)
- Meuble canalisable

- · Châssis en acier zingué
- Fermeture arrière en plexiglas coulissant
- · Vitrage droit bas collé
- Éclairage LED 4000 K
- Décor et joues en stratifié ou laqué
- Joues épaisseur 18 mm



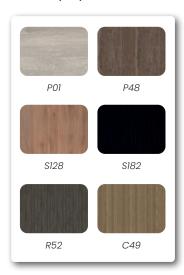
# DÉCOR DE FAÇADE **BASIC**





6 teintes en standard (en option Egger ou Polyrey®)





# DÉCOR DE FAÇADE LAQUÉ

Satiné en standard (brillant en option)



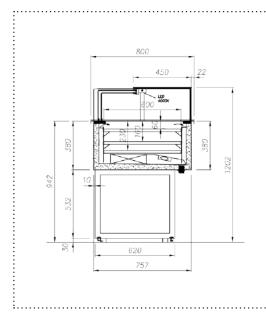


**Un choix infini de coloris** sur le nuancier RAL

## LES VITRINES RÉFRIGÉRÉES

### **VERSION FROIDE ET CHAUDE - SANS RÉSERVE - 4TRSVTA**





- 1 VITRINE MAIS 3 APPLICATIONS : NEUTRE, RÉFRIGÉRÉE OU CHAUFFANTE
- ▼ FACILEMENT COMMUTABLE
- EXPOSITION RÉGLABLE EN HAUTEUR : 3 NIVEAUX DE RÉGLAGE, 60, 160 OU 230 MM
- 1 Version avec réserve réfrigérée ou bac GN H. 150 mm (voir capacité p.7) en option
- 2 plages de température possibles :

Froid: -1 à + 7°C, Chaud +65 à +90°C

- Ambiance de fonctionnement classe 3 (25°C et 60% d'humidité)
- Froid ventilé Groupe logé Gaz R290 Thermostat électronique
- · Dégivrage automatique
- · Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Plateau d'exposition en inox profondeur 600 mm
- · Hauteur de chargement réglable en hauteur 60, 160 et 230 mm
- · Sans réserve réfrigérée
- · Espace de rangement ouvert côté service



### Voir détails des options page 7

RÉFÉRENCES	SURF. D'EXPO. (M²)	LONG. SANS JOUES	LONG. AVEC JOUES	DIM. P X H (MM)	PUISS. FRIGO -10 °C	PUISS. ABS. CHAUD	PUISS. ABS. FROID (W)	BASIC	STRATIFIÉ	LAQUÉ SATINÉ
	( )	(MM)	(MM)			(w)	(11)	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
4TRSVTA710	0,477	796	834	805 x 1202	199	421	624			
4TRSVTA1035	0,672	1121	1159	805 x 1202	280	826	629			
4TRSVTA1420	0,903	1506	1544	805 x 1202	376	844	694			
4TRSVTA1745	1,098	1831	1869	805 x 1202	458	1248	729			
4TRSVTA2130	1,269	2216	2254	805 x 1202	529	1254	768			

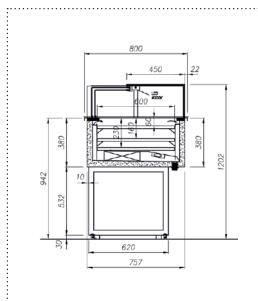


## LES VITRINES RÉFRIGÉRÉES



### **VERSION FROIDE ET CHOCOLAT - SANS RÉSERVE - 4TRSVCH**





- ✓ 1 VITRINE MAIS 3 APPLICATIONS : NEUTRE, RÉFRIGÉRÉE OU CHOCOLAT
- FACILEMENT COMMUTABLE
- EXPOSITION RÉGLABLE EN HAUTEUR : 3 NIVEAUX DE RÉGLAGE, 60, 160 OU 230 MM
- 1 Version avec réserve réfrigérée ou bac GN H. 150 mm (voir capacité p.7) en option
- 2 plages de température possibles :

Froid: -1 à + 7°C, Chocolat: +14 à +16°C et 50 à 55% d'humidité

- · Ambiance de fonctionnement classe 3 (25°C et 60% d'humidité)
- Froid ventilé Groupe logé Gaz R290 Thermostat électronique
- Dégivrage automatique
- · Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- · Plateau d'exposition en inox profondeur 600 mm
- · Hauteur de chargement réglable en hauteur 60, 160 et 230 mm
- · Sans réserve réfrigérée
- · Espace de rangement ouvert côté service



#### Voir détails des options page 7

RÉFÉRENCES	SURF. D'EXPO. (M²)	LONG. SANS JOUES	S AVEC S JOUES	DIM. P X H (MM)	FRIGO CHO-	ABS. ABS. CHO-FROID	BASIC	STRATIFIÉ	LAQUÉ SATINÉ	
	,	(MM)	(MM)			(w)	(w)	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
4TRSVCH710	0,477	796	834	805 x 1202	199	524	624			
4TRSVCH1035	0,672	1121	1159	805 x 1202	280	629	629			
4TRSVCH1420	0,903	1506	1544	805 x 1202	376	894	694			
4TRSVCH1745	1,098	1831	1869	805 x 1202	458	1029	729			
4TRSVCH2130	1.269	2216	2254	805 x 1202	529	1218	768			

ISOTECH® - LES 4 TEMPS - AVRIL 2025



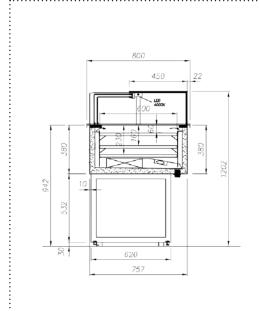


## LES VITRINES RÉFRIGÉRÉES



### **VERSION FROIDE, CHAUDE OU CHOCOLAT - SANS RÉSERVE - 4TRSVCHTA**





- ✓ 1 VITRINE MAIS 4 APPLICATIONS : NEUTRE, RÉFRIGÉRÉE, CHAUFFANTE OU CHOCOLAT
- ▼ FACILEMENT COMMUTABLE
- EXPOSITION RÉGLABLE EN HAUTEUR : 3 NIVEAUX DE RÉGLAGE, 60, 160 OU 230 MM
- 1 Version avec réserve réfrigérée ou bac GN H. 150 mm (voir capacité p.7) en option
- 3 plages de température possibles : Froid : -1 à + 7°C, Chocolat : +14 à +16°C et 50 à 55% d'humidité, Chaud +65 à +90°C
- · Ambiance de fonctionnement classe 3 (25°C et 60% d'humidité)
- · Froid ventilé · Groupe logé · Gaz R290
- · Thermostat électronique · Dégivrage automatique
- · Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- · Plateau d'exposition en inox profondeur 600 mm
- · Hauteur de chargement réglable en hauteur 60, 160 et 230 mm
- · Sans réserve réfrigérée
- · Espace de rangement ouvert côté service



#### Voir détails des options page 7

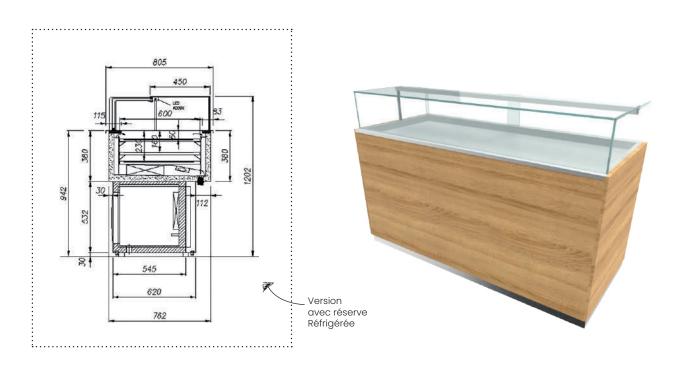
RÉFÉRENCES	SURF. D'EXPO. (M²)	LONG. SANS JOUES	LONG. AVEC JOUES	DIM. P X H (MM)	PUISS. FRIGO -10 °C	PUISS. ABS. CHAUD	PUISS. ABS. CHO- COLAT	PUISS. ABS. FROID	BASIC	STRATIFIÉ	LAQUÉ SATINÉ
	( )	(MM)	(MM)			(w)	(w)	(w)	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT
4TRSVCHTA710	0,477	796	834	805 x 1202	199	421	524	624			
4TRSVCHTA1035	0,672	1121	1159	805 x 1202	280	826	629	629			
4TRSVCHTA1420	0,903	1506	1544	805 x 1202	376	844	894	694			
4TRSVCHTA1745	1,098	1831	1869	805 x 1202	458	1248	1029	729			
4TRSVCHTA2130	1,269	2216	2254	805 x 1202	529	1254	1218	768			

### LES OPTIONS - ACCESSOIRES SUR-MESURE

	RESERVE R	ÉFRIGÉRÉE	MOING VALUE	VERSION SANS GROUPE	
POUR MODÈLES	NB DE PORTES	PRIX € HT	MOINS-VALUE GROUPE À DISTANCE NON FOURNI	BAC EN INOX AVEC RÉSISTANCE ET VENTILATEUR	
			PRIX € HT	PRIX € HT	
4T710	0	-			
4T1035	1				
4T1420	1				
4T1745	1 ou 2	ou			
4T2130	2 ou 3	ou			

POUR MODÈLES			FINITION STRATIFIÉE EGGER POLYREY**	BAC GN 1/1	BARRETTES DE COMPENSATION POUR EXPOSITION EN BACS GN	
MODELES	PRIX € HT	PRIX € HT	PRIX € HT	CAPACITÉ	PRIX € HT	
4T710	-			2		
4T1035				3		
4T1420				4		
4T1745				5		
4T2130				6		

<sup>\*</sup> Plus value à appliquer sur le prix de la finition laquée \*\* Plus value à appliquer sur le prix de la finition stratifiée



ISOTECH® - LES 4 TEMPS - AVRIL 2025



# **NUANCIER RAL INTERNATIONAL EXTRAIT**



Les décors et couleurs représentés sur ce catalogue sont imprimés; il peut donc exister de ce fait de légères modifications par rapport aux couleurs de panneaux ISOTECH, tant au niveau du brillant, de la teinte que de la structure superficielle.



# **NUANCIER RAL INTERNATIONAL EXTRAIT**



Les décors et couleurs représentés sur ce catalogue sont imprimés; il peut donc exister de ce fait de légères modifications par rapport aux couleurs de panneaux ISOTECH, tant au niveau du brillant, de la teinte que de la structure superficielle.

ISOTECH® - LES 4 TEMPS - AVRIL 2025













VITRINES POUR BOULANGERIE
• PÂTISSERIE • SNACKING



VITRINES POUR BOUCHERIE
• CHARCUTERIE • TRAITEUR • FROMAGE







#### **ADRESSE ISOTECH**

ZONE INDUSTRIELLE NORD 133 RUE CLÉMENT ADER 69400 ARNAS

### SERVICE COMMERCIAL

TÉL: 04 74 65 91 05 (#1) commercial@isotech.fr

#### **BUREAU D'ÉTUDES**

TÉL: 04 74 65 91 05 (#3) be@isotech.fr

#### SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES / SAV

TÉL: 04 74 65 91 05 (#2) sav@isotech.fr

#### SERVICE COMPTABILITÉ

TÉL: 04 74 65 91 05 (#4) comptabilite@isotech.fr

www.isotech.fr