



BOUCHERIE

Cuisine, Froid et Climatisation réunis dans l'offre



FICHE TECHNIQUE

Client final : BOUCHERIE (d'une grande enseigne GMS)

Lieu : AUDUN LE ROMAN (54)

Installation : Fourniture et pose

- **Comptoir de présentation**
- **Machine outils de préparation viandes** : trancheur, hachoir, rôtissoire à poulet, hotte de ventilation, scie à os
- **Matériel inox** : table de découpe, billot bois, armoire de rangement, armoire vestiaire, plonge, stérilisateur à couteaux, poste de désinfection
- **Chambre froide et habillage du labo** : Chambre froide en panneaux clipsables, habillage des murs en panneaux industriels et groupe frigorifique à distance
- **Climatisation** : Climatiser réversible pour l'ensemble du magasin

Réalisation de l'affaire : Agence de Metz

Livraison : Janvier 2009



L'équipe ARF :

Alain Legros (Dépanneur), Christophe Polin (Chargé d'affaires), Benoit Henriet (Monteur), Absent sur la photo Regis Collignon en contrat pro



AVANTAGES DE L'OFFRE ARF

- offre complète :
Process, Cuisine, Froid et Clim
- Le client n'a qu'un seul interlocuteur pour le suivi et l'entretien des différents équipements.
- Norme d'hygiène rigoureuse :
 - Séparation des suifs
 - Séparation zone boucherie et vente
 - Lave-mains
 - Poste de désinfection
- Contrat de maintenance



AXIMA Refrigeration
GDF SVEZ

Mars 2009