

Qu'y a t-il dans une vitrine réfrigérée ? Un meuble en bois, un bloc de production de froid, du vitrage et quelques tubes néon pour éclairer les produits mais.....Votre créativité méritent plus d'attention! Les échanges avec nos clients nous ont mené à travailler sur des innovations pour mettre en valeur leur créativité.

## Création

1984

#### **Activité**

Fabricant de vitrines réfrigérées et solutions d'agencements.

**.**......

## Produit clé

Vitrines réfrigérées innovantes en éclairage, hygrométrie, et exposition pour mise en valeur des créations clients.

## **Filière**

Agro-alimentaire.

## **Effectif**

59

## **OCF** RD 960 bis la Barbière

SIGOURNAIS 85110 Chantonnay

Tél. : 02 51 48 55 00



# « Sublimer la créativité de nos clients », notre leitmotiv quotidien

Nos équipes sont impliquées dans la recherche permanente d'innovations et d'améliorations continues de nos vitrines en terme d'éclairage, d'hygrométrie et d'exposition épurée des produits de nos clients. De nombreuses innovations ont ainsi vu le jour dans nos ateliers telles que : Le ruban LED sur vitrage, exclusivité OCF que nous adaptons pour chaque typologie de produits. En effet les chocolats seront sublimés par une lumière blanc chaud relativement faible alors que les pâtisseries auront besoin d'un blanc chaud plus soutenu. Intégrée sous le vitrage d'un tunnel coulissant, cette technique révèle les formes et les couleurs des présentations. Le ruban LED décliné également en blanc rosé met en valeur les viandes, charcuteries et poissons.







### L'Hygro+

Système de diffusion d'air évitant les prises en glace et projection de gouttelettes d'eau. Les produits gardent ainsi leur fraîcheur et esthétique.

## Le 3 en 1 System

Plateau d'exposition donnant une mise en valeur qualitative des présentations grâce à l'absence de grilles disgrâcieuses. À cela s'ajoute également une garantie de l'inertie du froid grâce au matériau utilisé.

## Le Désembuage dynamique renforcé

Garantit la visibilité de vos présentations grâce au filet d'air ventilé et chauffé, une spécificité OCF.

Pour en savoir plus contacter notre service commercial au 02 51 48 55 00

