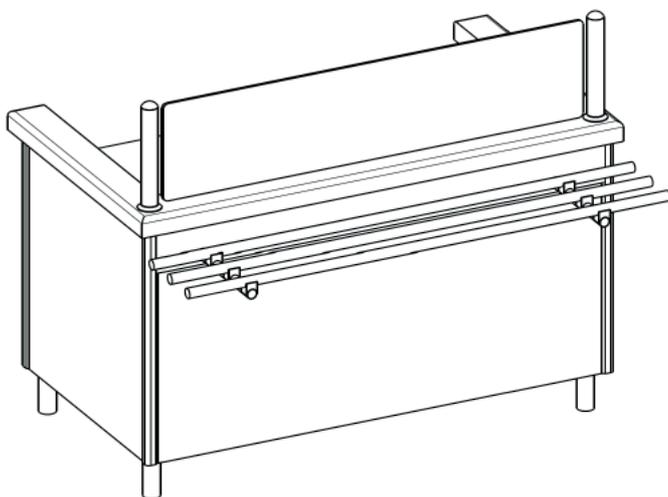


# MEUBLE NEUTRE D'ANIMATION SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

**DESSUS** Tout inox 18/10 ep.2mm poli brossé. Le pourtour est rayonné R=15mm poli miroir. Ensemble monobloc, soudures effacées et polies, insonorisé et rigidifié par oméga inox en sous face.

Décaissé inox de 150mm de hauteur par rapport au dessus, ouvert en partie arrière. Bandeau de 2, 3, 4, 5 prises 220Vt + T à clapet encastrées en fond dans une goulotte inox.



Assemblage des meubles par joint de 8 mm en base.

**SOUBASSEMENT** Tout inox 18/10 ep.1mm poli brossé. Réserve froide réfrigérée par évaporateur ventilé traité anti-corrosion. Elle comporte 1, 2 ou 3 portes GN2/1, (ouverture 530mm), chacune munie de 2 supports amovibles en fil inox diam.8mm matérialisant 5 niveaux de stockage GN2/1 ou 1/1. Fermeture par loqueteaux à clés et charnières dégivantes. Isolation générale ep.30 à 60mm, par panneaux de mousse polyuréthane extrudés. Ensemble monté sur 4 pieds inox diam.50mm réglables en hauteur. À droite en partie haute, tableau de protection électrique étanche et extractible avec organes de commandes en façade. En dessous, groupe compresseur à air, monté sur glissières télescopiques, marque U.H. au R452a. Livré avec pressostat HP/BP, détendeurs, buses, voyant et déshydrateur. Accès par grille inox ep.1.5 mm ajourée, démontable par vis.

**SUPERSTRUCTURE** Ecran de protection vertical en verre sécurit ep.8mm maintenu sur le meuble par 2 ou 3 colonnettes diam.48mm polies miroir, avec embase tulipée, et pinces de maintien noires. Colonnettes traversant le châssis pour davantage de rigidité.

**DECORATION** Habillage stratifié 1 couleur au choix parmi plus de 200 du nuancier EGGER, avec «U» inox de protection sur le champs inférieur, cornières inox verticales rayonnées et polies miroir dans chaque angle. Rampe à plateaux composée de 3 tubes diam. 30 mm poli clipsés sur consoles inox soudées au châssis, hauteur 800 mm du sol.

## TABLEAU DE CAPACITES

Longueur	largeur	Réf.	DÉCAISSÉ INOX			RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE	
			nombre de PC 220Vt + T*	espace utile	nombre de chafing dish**	nombre de grille GN2/1	assiettes d.125mm
1500	840	91R	3	1280 X 710mm	3	5	100
2000	840	92R	4	1780 x 710mm	4 ou 5	10	200
2660	840	93R	5	2440 x 710mm	6	15	300

\* prises électriques non protégées

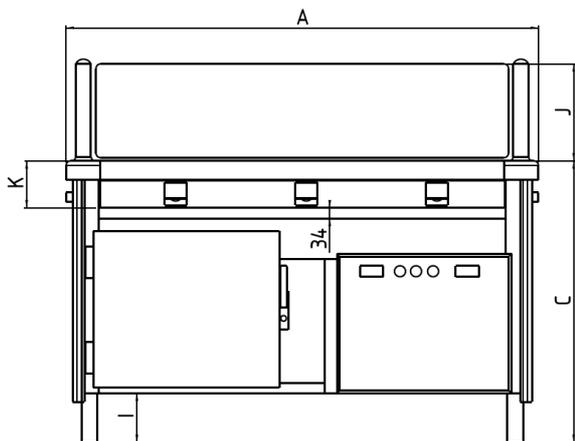
\*\* chafing dish standard largeur 350mm non fourni \*\*\* varie en fonction du modèle de chafing dish choisi

## OPTIONS

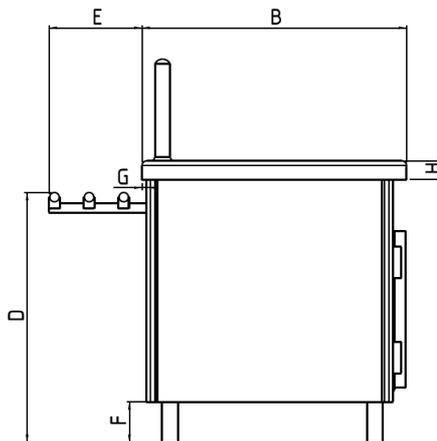
- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Bac d'évaporation des eaux de condensation, P230W
- Habillage descendant jusqu'à 20mm du sol
- Plinthe inox 18.10 en retrait de façade et côtés libres
- Groupe non fourni car production frigorifique à distance
- Rampe spéciale : menuisée, en résine ou en pierre
- tableau de protection électrique pour les PC
- 1 prise 220V + T supplémentaire non protégée
- 1 support assiettes rond d.200mm en pierre
- 2 supports assiettes rond d.200mm en pierre
- 3 supports assiettes rond d.200mm en pierre
- alimentation électrique par potence inox au plafond

## DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
91R	1500	840	900	800	300	129	14	60	158	310	150		
92R	2000	840	900	800	300	129	14	60	158	310	150		
93R	2660	840	900	800	300	129	14	60	158	310	150		



Prévoir vidange PVC D.40, siphonnée en parcours sous dalle, dépassant du sol fini de 0.15m, avec réduction D32



Prévoir arrivée électrique 230vt+T (câble HO7RNF), 2 m de mou, protégée sur H=0.15m par gaine PVC rigide D32. Protégée au général par disjoncteur différentiel 30mA. A raccorder au bornier 6mm<sup>2</sup> du meuble.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ref	Longueur	Puissance électrique *	Puissance frigorifique **	Tension	Groupe compresseur		poids en Kg
					Réfrigérant	Niveau sonore***	
91R	1500	400W	320	220V + T	R452a	52 dB	240
92R	2000	400W	320	220V + T	R452a	52 dB	300
93R	2660	400W	320	220V + T	R452a	52 dB	360

\* Groupe inclus, hors bac d'évaporation et éclairage/correspond à la puissance moyenne sur un cycle complet de 4h30 (1h00 de descente en température, 1h30 de conservation, 2h00 de service)

\*\* température d'évaporation -10°C

\*\*\* niveau sonore à 1m de distance

## PERFORMANCE THERMIQUE

Conformément à la norme AC D40-004 délivrée par l'Afnor certification (NF Hygiène Alimentaire), nous garantissons

pour la réserve réfrigérée une température à cœur des denrées alimentaires entre 0°C et 3°C pendant la durée de conservation, soit 120min, puis entre 0°C et 5°C pendant la durée du service, soit 90min.

Sous réserve d'une température ambiante de 25°C maxi dans le restaurant et à conditions que les denrées sortent d'une chambre froide et qu'ils soient à une température comprise entre 0°C et +3°C.