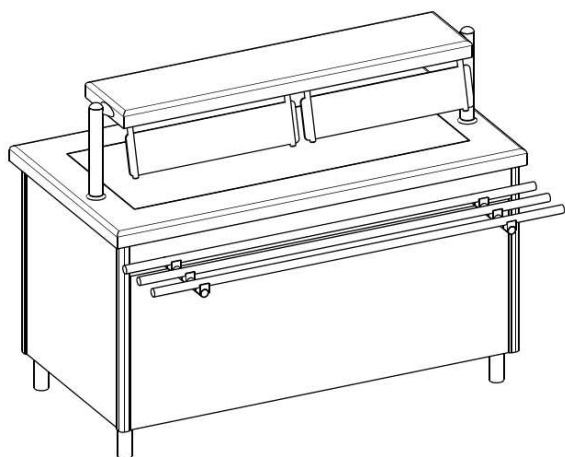


TABLE VITROCERAMIQUE SUR BAIE LIBRE AVEC PRÉSENTOIR INOX ET HALOGENES

DESSUS Tout inox 18/10 ép.2mm poli brossé. Le pourtour est rayonné R=15mm poli miroir. Ensemble monobloc, soudures effacées et polies. Au centre, encastrée de manière affleurante une plaque vitrocéramique ép.6mm au format 2, 3, 4, 5 ou 6 GNI/1. Chauffage par « échange thermique ». Montée en température rapide, très faible conduction de la chaleur. Enceinte isolée laine de roche ép.60mm. Accès aux résistances plates silicatées de 600W par panneau inox démontable en sous face. Température obtenue : de 60 à 100°C



Assemblage des meubles par joint de 8 mm en base.

SOUBASSEMENT Tout inox 18/10 ép.1mm poli brossé. Ouvert côté service, intérieur doublé inox. Isolation générale ép.30 à 60mm, par panneaux de laine de roche. Ensemble monté sur 4 pieds inox diam.50mm réglables en hauteur. A gauche côté service, interrupteur de commande, voyant de tension et de chauffe, thermostat numérique fixés en façade du tableau de protection électrique en ABS noir. Organes de sécurité et contacteur général à l'intérieur de ce tableau étanche monté sur glissières. Accès par vis

SUPERSTRUCTURE 1 Niveau d'étagère en inox 18/10 ép.2mm, rayonnée sur 4 faces R=15mm poli miroir. Pare haleine en verre sécurit ép.6mm en sous face côté client, maintenu de façon incliné par pinces thermo moulées noires. Ensemble maintenu par 2 colonnettes diam.48mm poli miroir, avec embase tulipée et pièces de jonction respectant le cahier des charges NF Hygiène Alimentaire. Colonnettes traversant le châssis pour une excellente rigidité. Halogènes renforcés R7S de 120w, montés sur plaques inox amovibles et ventilées en sous face de l'étagère et dirigé vers le bas. Verre de protection bombée, allumage à commande séparée en façade du tableau électrique côté service.

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

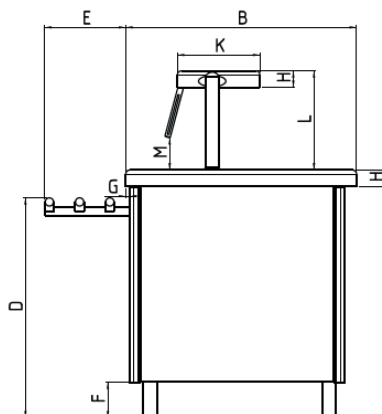
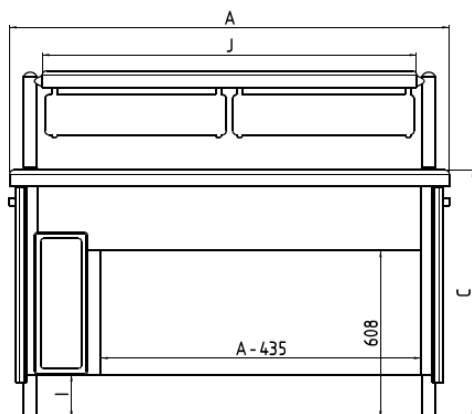
Longueur	Réf.	PLAQUE VITROCERAMIQUE		BAIE LIBRE		PRÉSENTOIR INOX	
		En bacs ou grilles GNI/1	Assiettes d.240mm	En bacs GNI/1	assiettes d.125mm	nombre d'halogène en sous face	Assiettes d.240mm
950	200FH	2	6	-	-	2	3
1275	201FIH	3	8	-	-	3	4
1600	202F2H	4	10	-	-	4	5
1925	203F3H	5	12	-	-	5	7
2250	204F4H	6	16	-	-	6	8

OPTIONS

- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Habillage descendant jusqu'à 20mm du sol
- Plinthe inox 18.10 en retrait de façade et côtés libres
- Meuble adossé : organes de commande accessibles en façade
- 1 prise électrique 220Vt + T encastrée côté service
- étagère inox en partie basse
- Rampe spéciale : menuisée, en résine ou en pierre
- régulation indépendante de chaque plaque vitro GN2/1
- plaque vitro encastrée en décaissé de 50 à 100mm
- remplacement du présentoir inox par une étagère en verre galbé
- alimentation électrique par potence inox au plafond

DONNÉES TECHNIQUES

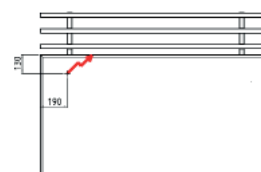
Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
200FH	950	840	900	800	300	129	14	60	158	712	300	360	125
201FIH	1275	840	900	800	300	129	14	60	158	1037	300	360	125
202F2H	1600	840	900	800	300	129	14	60	158	1362	300	360	125
203F3H	1925	840	900	800	300	129	14	60	158	1687	300	360	125
204F4H	2250	840	900	800	300	129	14	60	158	2012	300	360	125



Rien prévoir.



Prévoir arrivée électrique 400vt+N+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 6mm² du meuble.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ref	Longueur	Puissance électrique *	Tension	poids en Kg
200FH	950	1440W	220V + T	95
201FIH	1275	2160W	400V + N + T	130
202F2H	1600	2880W	400V + N + T	150
203F3H	1925	3500W	400V + N + T	165
204F4H	2250	4320W	400V + N + T	215

* halogènes inclus, hors rajout de prise électrique encastrée

PERFORMANCE THERMIQUE

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

pour le dessus chauffant une température homogène à cœur des denrées alimentaires entre +63°C et +90°C pendant la durée du service, soit 60 minutes.

Sous réserve d'une température ambiante de 25°C maxi dans le restaurant et à conditions que les denrées sortent de la cuisson à une température mini de +63°C.