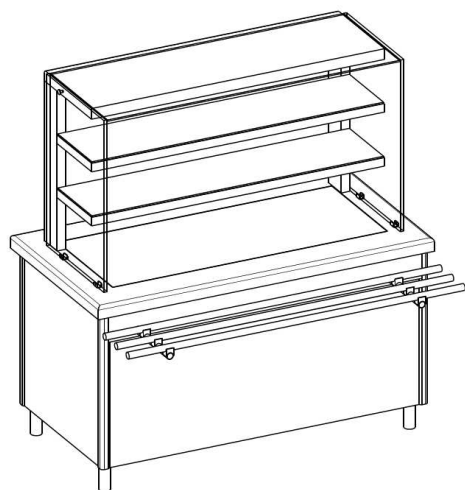


VITRINE CHAUDE VITROCERAMIQUE SUR BAIE LIBRE

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 Vitrine chauffante de forme cubique : Présentoir à 2 niveaux de tablette inox avec plaque vitrocéramique couvrant toute leur surface, largeur 325mm. Chauffage des plaques vitro par tapis chauffant et thermostat de réglage. Fixation par 2 poteaux inox de 120x40mm sur l'arrière. Verre sécurit ép.8mm en partie haute reposant sur une poutrelle inox qui abrite l'éclairage led. Joles latérales en verre de même épaisseur formant vitrine autour de ce présentoir. Ouvert côté client et côté service. Possibilité de portes coulissantes à l'arrière en option.

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

TABLEAU DE CAPACITES

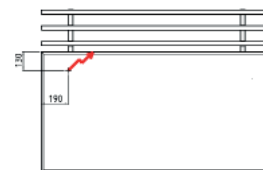
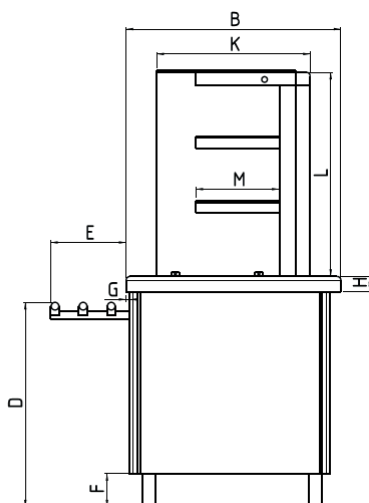
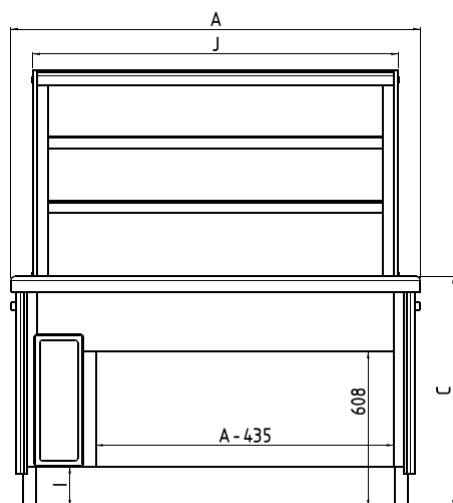
Longueur	Réf.	PLAQUE VITROCERAMIQUE		BAIE LIBRE		VITRINE CHAUDE	
		En bacs ou grilles GNI/1	Assiettes d.240mm	En bacs GNI/1	assiettes d.125mm	dim. étagère chaude	Assiettes d.240mm
950	200VC	2	6	-	-	770x325mm	6
1275	201VC	3	8	-	-	1095x325mm	8
1600	202VC	4	10	-	-	1420x325mm	12
1925	203VC	5	12	-	-	1745x325mm	14
2250	204VC	6	16	-	-	2070x325mm	16

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 du dessus
- plaque vitro du dessus encastrée en décaissé de 50 à 100mm
- alimentation électrique par potence inox au plafond
- fermeture arrière par 2 portes coulissantes en verre

DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
200VC	950	840	900	800	300	129	14	60	158	770	600	805	325
201VC	1275	840	900	800	300	129	14	60	158	1095	600	805	325
202VC	1600	840	900	800	300	129	14	60	158	1420	600	805	325
203VC	1925	840	900	800	300	129	14	60	158	1745	600	805	325
204VC	2250	840	900	800	300	129	14	60	158	2070	600	805	325



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.

Rien prévoir.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ref	Longueur	Puissance électrique *	Tension	poids en Kg
200VC	950	2000W	220V + T	150
201VC	1275	3000W	400V + N + T	180
202VC	1600	4000W	400V + N + T	220
203VC	1925	5000W	400V + N + T	250
204VC	2250	6000W	400V + N + T	280

* 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 les 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.