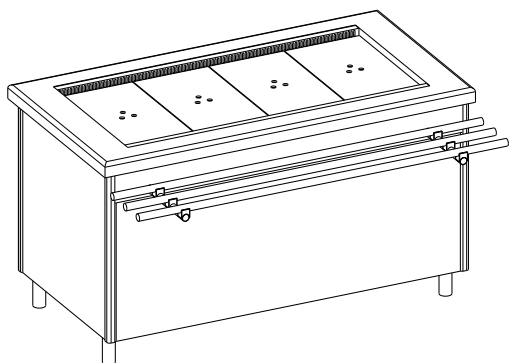


MEUBLE RÉFRIGÉRÉE VENTILE SUR BAIE LIBRE

DESSUS Tout inox 18/10 ep.2 mm poli brossé.

Le pourtour est rayonné R=15 mm poli miroir. Ensemble monobloc, soudures effacées et polies. Cuve inox format 2, 3, 4, 5 ou 6GNl/1 pour bacs jusqu'à 100 mm de profondeur. Réfrigération par batterie traitée anti-corrosion géométrie 300x100 et rangée de ventilateurs hélicoïdes. Batterie cachée par tôle inox de dépression et de propreté. Fond de cuve rayonné avec vidange D25 mm. Déflecteurs de guidage amovibles de part et d'autre de la cuve. Possibilité de présentation en grille, bacs ou saladiers. Ensemble isolée par mousse polyuréthane injectée ep.60 mm.



Assemblage des meubles par joint de 8 mm en base.

SOUBASSEMENT Tout inox 18/10 ep.1 mm poli brossé, Ouvert côté service, intérieur doublé inox. Isolation générale ep.30 à 60 mm, par panneaux de mousse polyuréthane extrudé. Ensemble monté sur 4 pieds inox diam.50 mm 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 aucune

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

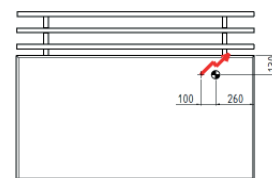
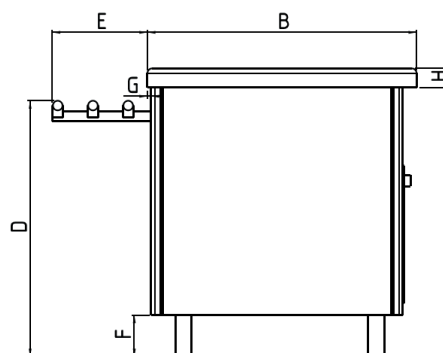
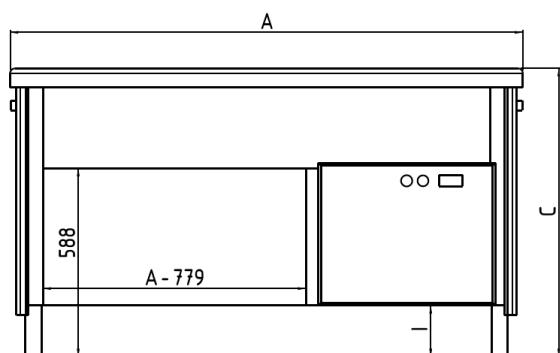
Longueur	Réf.	CUVE RÉFRIGÉRÉE		BAIE LIBRE		PRÉSENTOIR	
		En bacs GNl/1	Assiettes d.125mm	En bacs GNl/1	assiettes d.125mm	En bacs GNl/1	Assiettes d.125mm
950	160	2	20	-	-	-	-
1275	161	3	30	-	-	-	-
1600	162	4	40	-	-	-	-
1925	163	5	50	-	-	-	-
2250	164	6	60	-	-	-	-

OPTIONS

- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Bac d'évaporation des eaux de condensation, P600W
- 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
- Meuble adossé : groupe et organes de commande accessibles en façade
- Rampe spéciale : menuisée, en résine ou en pierre
- étagère inox en partie basse
- alimentation électrique par potence inox au plafond
- Pare haleine en verre en partie haute de 2 colonnettes diam.48mm
- vitrine neutre tout en verre sécurit de Lx300x.ht.300mm, fermé côté client, ouverte côté service.

DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
160	950	840	900	800	300	129	14	60	158				
161	1275	840	900	800	300	129	14	60	158				
162	1600	840	900	800	300	129	14	60	158				
163	1925	840	900	800	300	129	14	60	158				
164	2250	840	900	800	300	129	14	60	158				



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 6mm² du meuble.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ref	Longueur	Puissance électrique *	Puissance frigorifique **	Tension	Groupe compresseur		poids en Kg
					Réfrigérant	Niveau sonore***	
160	950	1200W	980	220V + T	R452a	57 dB	140
161	1275	1400W	1150	220V + T	R452a	62,5 dB	160
162	1600	2100W	1720	220V + T	R452a	62,9 dB	198
163	1925	2450W	2010	220V + T	R452a	63,3 dB	205
164	2250	3200W	2650	220V + T	R452a	65 dB	240

* 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 cuve réfrigérée une température à cœur des denrées alimentaires entre 0 et 10°C pendant la durée du service, soit 120 minutes.

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.