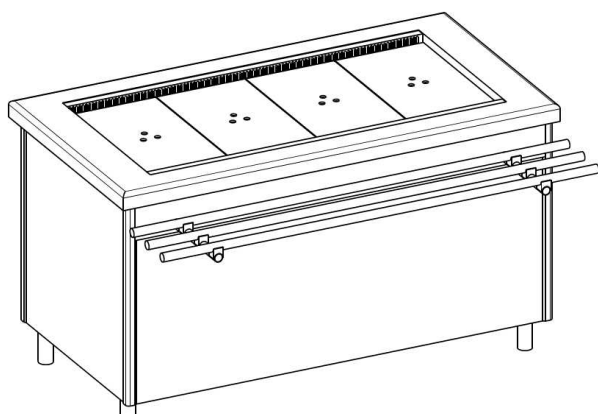


MEUBLE RÉFRIGÉRÉE VENTILE SUR RÉSERVE

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 4, 5 ou 6GN1/1 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, intérieur doublé inox. Isolation générale ep.30 à 60 mm, par panneaux de mousse polyuréthane extrudé. Réserve réfrigérée ventilée 1 ou 2 portes GN2/1 à 4 niveaux de grilles. Evaporateur traité anti corrosion à carrosserie inox. Fermeture par loqueteau à clé. Support grilles (ou bacs) en fil inox, facilement amovible. 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

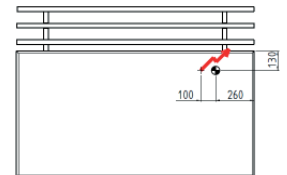
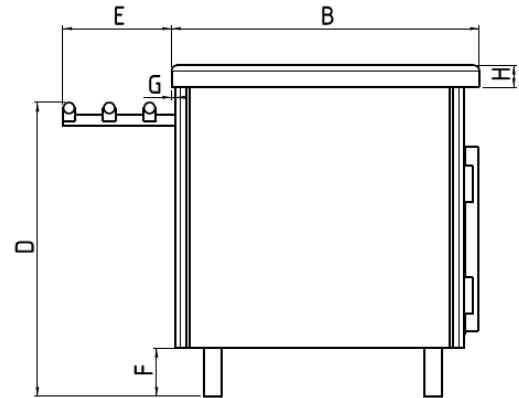
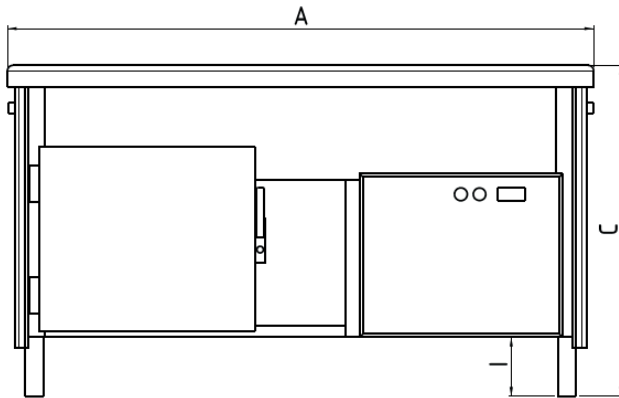
Longueur	Réf.	CUVE RÉFRIGÉRÉE		RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE		PRÉSENTOIR	
		En bacs GN1/1	Assiettes d.125mm	nombre de porte GN2/1	assiettes d.125mm	En bacs GN1/1	Assiettes d.125mm
1600	162RA6	4	40	1	60	-	-
1925	163RA7	5	50	2	60	-	-
2250	164RA8	6	60	2	120	-	-

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
- 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 ouverte côté service.

DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
162RA6	1600	840	900	800	300	129	14	60	158				
163RA7	1925	840	900	800	300	129	14	60	158				
164RA8	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***	
162RA6	1600	2450W	2010	220Vt + T	R452a	63,3 dB	210
163RA7	1925	3200W	2650	220Vt + T	R452a	65 db	240
164RA8	2250	3200W	2650	220Vt + T	R452a	65 db	270

* 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.
- pour la réserve réfrigérée une température

à cœur des denrées alimentaires entre 0°C et 3°C pendant la durée de conservation, soit 120 minutes, puis entre 0°C et 5°C pendant la durée du service, soit 90 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.