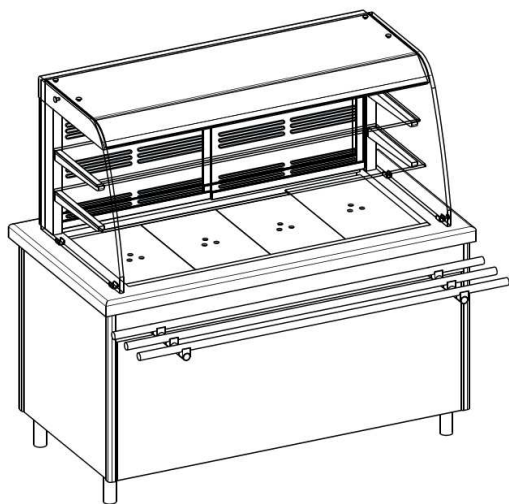


# VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMIQUE 2 NIVEAUX SUR BAIE LIBRE

**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 6GNI/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.



## TABLEAU DE CAPACITES

Longueur	Réf.	CUVE RÉFRIGÉRÉE		BAIE LIBRE		VITRINE	
		En bacs GNI/1	Assiettes d.125mm	En bacs GNI/1	assiettes d.125mm	En bacs GNI/1	Assiettes d.125mm
950	150G1	2	20	-	-	-	35
1275	151G2	3	30	-	-	-	56
1600	152G3	4	40	-	-	-	70
1925	153G4	5	50	-	-	-	91
2250	154G5	6	60	-	-	-	105

## OPTIONS

- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Bac d'évaporation des eaux de condensation
- 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
- vitrine de forme carrée
- vitrine de forme galbée

Assemblage des meubles par joint de 8 mm en base.

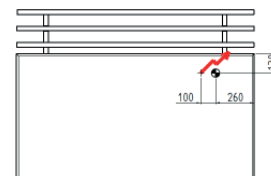
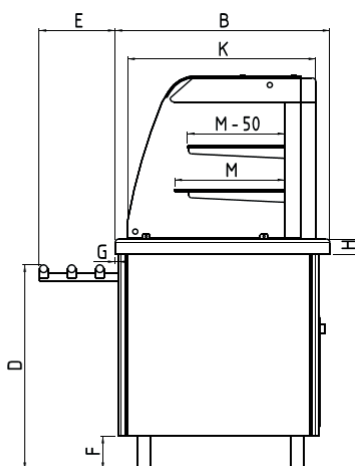
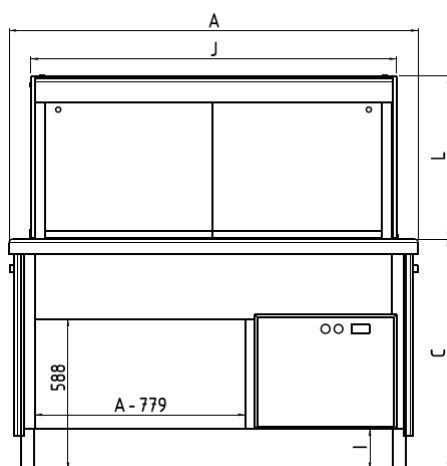
**SOUBASSEMENT** Tout inox 18/10 ep.1 mm poli brossé, Ouvert côté service, intérieur doublé inox. Isolation générale ep.30 à 60 mm, par panneaux de mousse polyuréthane extrudé. Ensemble monté sur 4 pieds inox diam.50 mm réglables en hauteur. À droite en partie haute, tableau de protection électrique 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** Vitrine entièrement vitrée. Réfrigération obtenue par soufflerie dirigée de la cuve inox. Joles latérales galbées (ou carrées, au choix) double vitrage sécurit maintenues par pinces chromées en partie basse et vissées sur capot inox en partie haute. Au dessus, glace sécurit ep.6 mm bombée (ou plate si carrée) fixée sur caisson inox, servant de plafond. Fermeture arrière par 2 portes coulissantes en sécurit ep.8 mm et contre porte en plexi PMMA translucide ep.8 mm perforé pour diffusion et répartition entre niveau de l'air froid. Ensemble de portes monté sur rail alu et galets. Fermeture avant par rideau thermique micro aéré. Rideau fixé dans capot inox en pans cassés, servant également de déflecteur pour l'éclairage led. Capot soutenu à l'arrière par 2 poteaux inox 120x40. À l'intérieur, 2 niveaux de glace sécurit ep.10 mm, largeur 430 et 480mm, montés sur consoles inox réglables en hauteur.

**DECORATION** Habillage stratifié 1 couleur au choix parmi plus de 200 du nuancier EGGGER, 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.

## DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
150G1	950	840	900	800	300	129	14	60	158	780	740	635	480
151G2	1275	840	900	800	300	129	14	60	158	1105	740	635	480
152G3	1600	840	900	800	300	129	14	60	158	1430	740	635	480
153G4	1925	840	900	800	300	129	14	60	158	1755	740	635	480
154G5	2250	840	900	800	300	129	14	60	158	2080	740	635	480



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***	
150G1	950	550W	435	220V + T	R452a	53 dB	215
151G2	1275	750W	600	220V + T	R452a	57 dB	275
152G3	1600	1400W	1150	220V + T	R452a	62,5 dB	335
153G4	1925	1700W	1415	220V + T	R452a	62,7 dB	385
154G5	2250	2100W	1720	220V + T	R452a	62,9 dB	425

\* Groupe et éclairage inclus, hors bac d'évaporation/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 vitrine réfrigérée une température à cœur des denrées alimentaires entre 0°C et 3°C pendant la période de conservation, soit 90 minutes, rideau et portes fermées, puis entre 0°C et 8°C pendant la durée du service, soit 60 minutes, avec ouverture des portes

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.