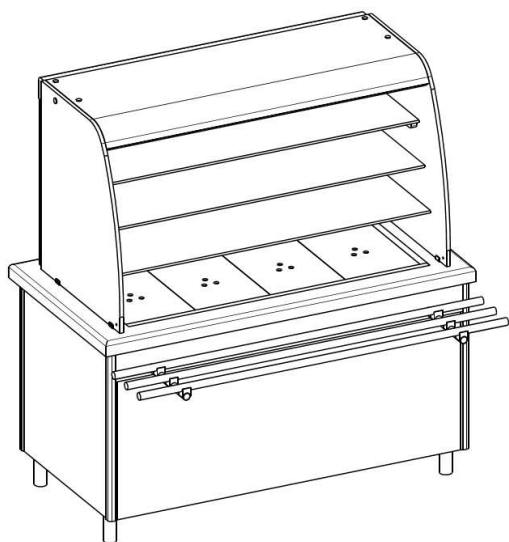


VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMIQUE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

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 Vitrine entièrement vitrée. Réfrigération obtenue par soufflerie dirigée de la cuve inox. Joints latéraux galbés (ou carrés, 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, 3 niveaux de glace sécurit ep10 mm, largeur 380, 430 et 480mm, montés sur consoles inox réglables en hauteur.

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

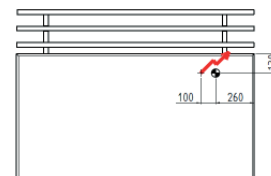
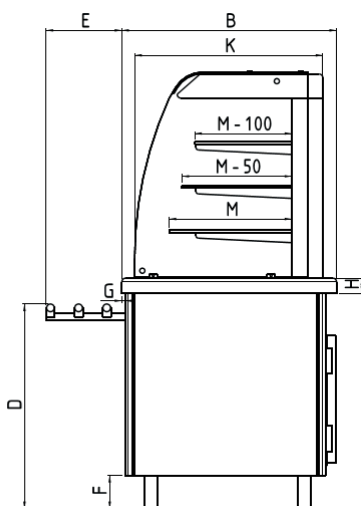
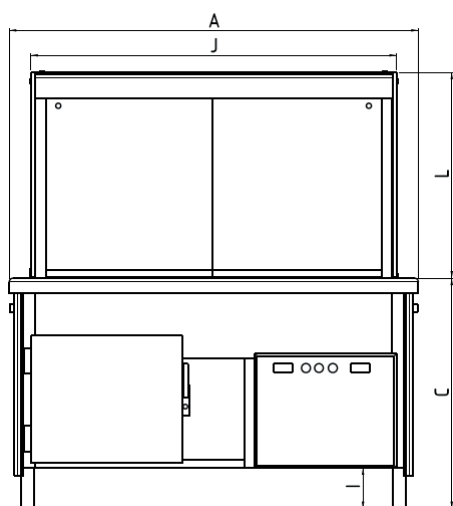
Longueur	Réf.	CUVE RÉFRIGÉRÉE		RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE		VITRINE	
		En bacs GN1/1	Assiettes d.125mm	nombre de porte GN2/1	assiettes d.125mm	En bacs GN1/1	Assiettes d.125mm
1600	152R	4	40	1	60	-	100
1925	153R	5	50	2	60	-	130
2250	154R	6	60	2	120	-	150

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
- vitrine de forme carrée
- vitrine de forme galbée

DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
152R	1600	840	900	800	300	129	14	60	158	1430	740	805	480
153R	1925	840	900	800	300	129	14	60	158	1755	740	805	480
154R	2250	840	900	800	300	129	14	60	158	2080	740	805	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 6mm² du meuble.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ref	Longueur	Puissance électrique *	Puissance frigorifique **	Tension	Groupe compresseur		poids en Kg
					Réfrigérant	Niveau sonore***	
152R	1600	1700W	1415	220Vt + T	R452a	62 dB	380
153R	1925	2100W	1720	220Vt + T	R452a	62,9 db	420
154R	2250	2100W	1720	220Vt + T	R452a	62,9 db	480

* Groupe et éclairage inclus, hors bac d'évaporation/correspond à la puissance moyenne sur un cycle complet de 4h00 (1h00 de descente en température, 1h30 de conservation, 1h30 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 90min, rideau et portes fermées, puis entre 0°C et 8°C pendant la durée du service, soit 60min, 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 120min.

. pour la réserve réfrigérée une température à cœur des denrées alimentaires entre 0°C et 3°C pendant la durée de conservation, soit 120min, puis entre 0°C et 5°C pendant la durée du service, soit 90min.

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.