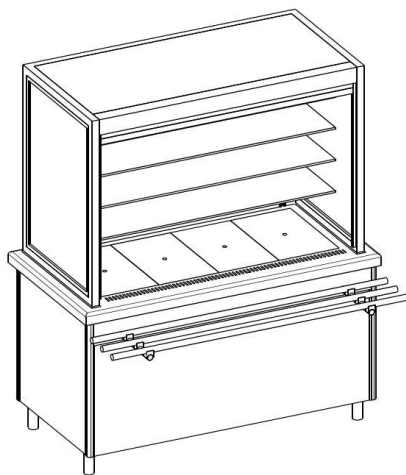


GONDOLE RÉFRIGÉRÉE À BOISSONS/LAITAGES SUR BAIE LIBRE

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.



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, organes de commandes sur grille inox et organes de sécurité dans tableau électrique étanche à l'intérieur. 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 adossée pour boissons canettes, ½ litre, litre, 1.5L laitages ou sandwiches emballés. Armature en tube inox 40x40 soudé et poli. Semelle pvc noire de propreté en partie basse. Fermé à l'arrière et dessus par tôle inox ep.1 doublée et isolée polyuréthane extrudé ep.40mm. Coté latéraux fermés par double vitrage ep.16mm inséré dans parclose alu. Fermeture avant par rideau rigide à latte caché en partie haute dans profil inox poli miroir. Réfrigération par froid ventilé provenant de la cuve et diffusée sur toute la hauteur dans gaine inox perforée au niveau de chaque étagère et en plafond. Sonde thermométrique placée en partie haute, régulation à +5°C. Eclairage Led en partie haute. 4 niveaux d'étagères réglables en hauteur en verre sécurit ep.8mm, largeur 430mm (espace entre niveau=168mm).

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

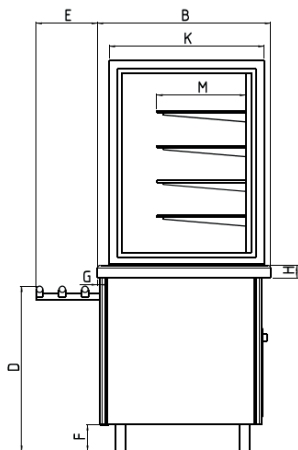
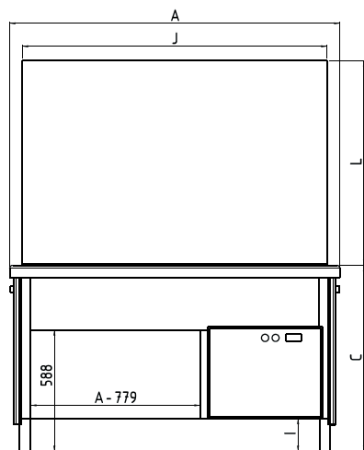
Longueur	Réf.	CUVE RÉFRIGÉRÉE		BAIE LIBRE		GONDOLE	
		En bacs GNI/1	canettes 33cl	En bacs GNI/1	canettes 33cl	En bacs GNI/1	canettes 33cl
950	160V1	2	80	-	-	-	264
1275	161V2	3	120	-	-	-	384
1600	162V3	4	160	-	-	-	504
1925	163V4	5	200	-	-	-	624
2250	164V5	6	240	-	-	-	720

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

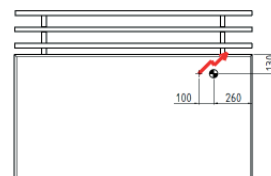
DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
150	950	840	900	800	300	129	14	60	158	825	750	990	430
151	1275	840	900	800	300	129	14	60	158	1150	750	990	430
152	1600	840	900	800	300	129	14	60	158	1475	750	990	430
153	1925	840	900	800	300	129	14	60	158	1800	750	990	430
154	2250	840	900	800	300	129	14	60	158	2125	750	990	430



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***	
150	950	550W	435	220V + T	R452a	53 dB	210
151	1275	750W	600	220V + T	R452a	57 dB	240
152	1600	1400W	1150	220V + T	R452a	62,5 dB	270
153	1925	1700W	1415	220V + T	R452a	62 dB	300
154	2250	2100W	1720	220V + T	R452a	62,9 dB	350

* 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.