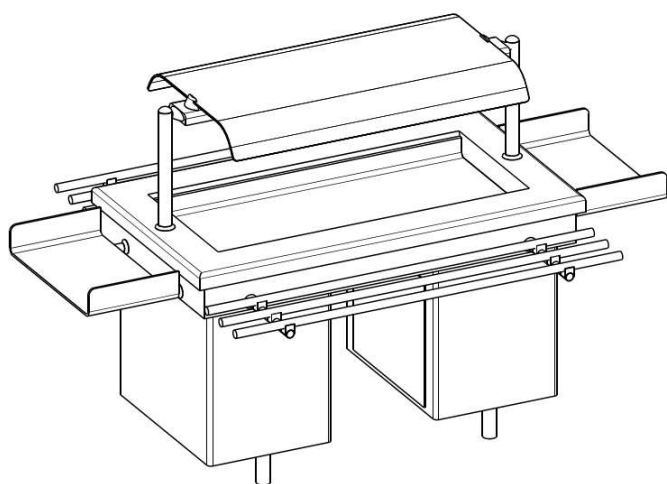


SALAD'BAR RÉFRIGÉRÉE STATIQUE CENTRAL

DESSUS Tout inox 18/10 ep.2mm poli brossé. Le pourtour est rayonné R=15mm poli miroir. Ensemble monobloc, soudures effacées et polies. Cuve inox, format 3, 5 ou 7GN1/1 avec escalier multi présentation, pentée de 70 à 90mm vers vidange diam.25mm. Réfrigération statique par conduction, isolée par mousse polyuréthane injectée ep.60mm. Possibilité de présentation en grille, bacs ou saladiers.



SOUBASSEMENT Tout inox 18/10 ep.2mm poli brossé. Châssis en retrait du dessus, formant 2 plots rectangulaires aux angles rayonnés R=15mm polis miroir sur leur hauteur. Ensemble monté sur 4 pieds inox diam.50mm réglables en hauteur. Sur un plot, côté intérieur, une trappe inox ép.1,5mm, démontable par vis, est ajourée pour l'aération du groupe. Interrupteur lumineux M/A de l'appareil encastré d'un côté sous le dépose bol. A l'intérieur, protections électriques et groupe compresseur à air, monté sur glissières télescopiques, marque U.H. au R452a. Livré avec pressostat HP/BP, détendeurs, buses, voyant et déshydrateur.

SUPERSTRUCTURE 1 Niveau d'étagère neutre en verre Sécurité ep.6mm, bombé formant pare haleine sur les 2 longueurs. Maintenu sur poutrelle inox 2mm, largeur 130mm, avec bords longitudinaux rayonnés R15mm polis miroir, par pièces thermoformées noires, laissant un espace de 20mm pour le nettoyage. Ensemble sur 2 colonnettes inox diam.48 polies miroir, avec embase tulipée. Colonnettes traversant le châssis pour davantage de rigidité

DECORATION Habillage stratifié sur les 4 côtés des 2 plots, 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 sur les 2 longueurs, composée de 3 tubes diam. 30 mm poli clipsés sur consoles inox soudées au châssis, hauteur 800 mm du sol.

De part et d'autre du meuble, 2 déposes assiettes en plexi noir ep.8mm, dimensions 600x350x110mm, démontable pour la livraison.

TABLEAU DE CAPACITES

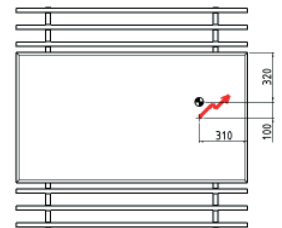
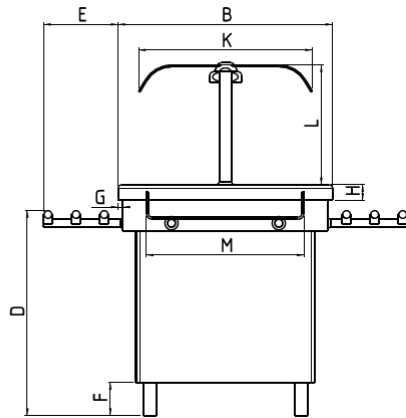
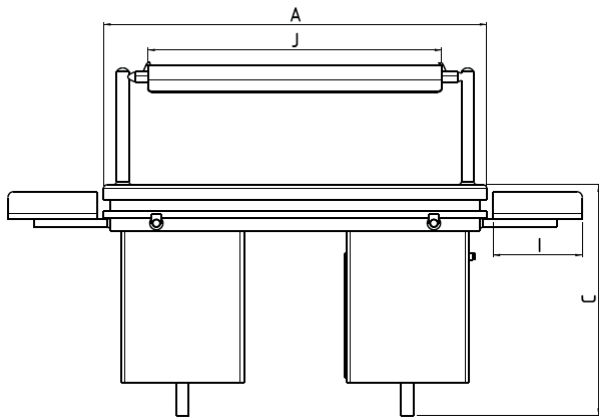
Longueur	Réf.	CUVE RÉFRIGÉRÉE		FERMÉ 4 FACES		PRÉSENTOIR	
		En bacs GN1/1	saladiers diam.250mm	En bacs GN1/1	saladiers diam.250mm	En bacs GN1/1	saladiers diam.250mm
1500	I20SA1	3 + 1GN2/4	6	-	-	-	-
2000	I21SA2	5	10	-	-	-	-
2660	I22SA3	7	14	-	-	-	-

OPTIONS

- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Bac d'évaporation des eaux de condensation, P230W
- Habillage descendant jusqu'à 20mm du sol en périphérie
- Plinthe inox 18.10 en retrait de façade et en périphérie
- Groupe non fourni car production frigorifique à distance
- Meuble adossé : rampe à plateaux sur une longueur uniquement
- Rampes spéciales : menuisées, en résine ou en pierre
- alimentation électrique par potence inox au plafond
- éclairage Led en sous face du présentoir
- tôles de rehausse support saladiers
- branchement par prise mâle cordon spiralé

DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
I20SA1	1500	840	900	800	300	129	14	60	350	1150	620	466	
I21SA2	2000	840	900	800	300	129	14	60	350	790(x2)	620	466	
I22SA3	2660	840	900	800	300	129	14	60	350	1150(x2)	620	466	



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***	
I20SA1	1275	400W	320	220V + T	R452a	52 dB	165
I21SA2	1600	400W	320	220V + T	R452a	52 dB	195
I22SA3	1925	400W	320	220V + T	R452a	52 dB	225

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

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.