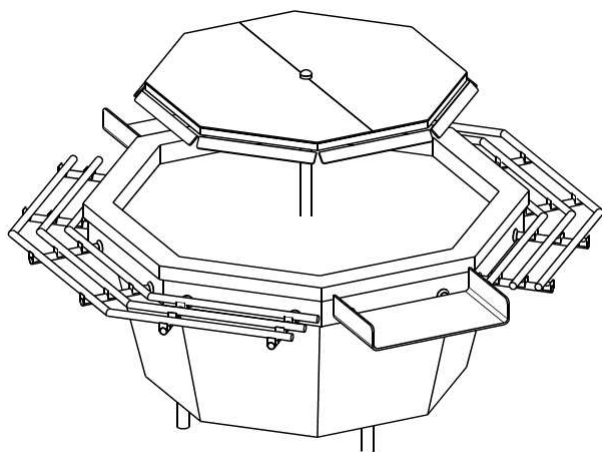


SALAD'BAR RÉFRIGÉRÉE STATIQUE CENTRAL OCTOGONAL

DESSUS Tout inox 18/10 ép.2mm poli brossé. Le pourtour est rayonné R=15mm poli miroir. Ensemble monobloc, soudures effacées et polies. Cuve de forme octogonale prof.80mm, pentée vers 2 vidanges diam.25mm. Réfrigération statique par conduction, isolée par mousse polyuréthane injectée ép.60mm. Au centre, plot support plaques inox de présentation saladiers (option).



SOUBASSEMENT Tout inox 18/10 ép.2mm poli brossé. De forme tronconique inversé, habillé sur le pourtour par l'habillage stratifié. Ensemble monté sur 4 pieds inox diam.50mm réglables en hauteur. Sur un pan du meuble, une trappe inox ép.1,5mm stratifié, démontable par vis, est ajourée en partie basse pour l'aération du groupe et pleine en partie haute, les organes de commandes y sont encastrée. 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 en verre Sécurité ép.6mm de forme octogonale, posé sur cadre en tube inox 30x20mm et croisillon central ép.2mm. Pare haleine PVC clair ép.6mm ht.50mm en sous face sur les 8 faces. Ensemble sur 1 colonnette inox diam.48 polies miroir, avec embase tulipée. Colonnette traversant le châssis pour davantage de rigidité, démontable pour la livraison.

DECORATION Habillage stratifié sur les 8 faces, 1 couleur au choix parmi plus de 200 du nuancier EGGER, avec «U» inox de protection sur le champs inférieur, cornières inox polies miroir dans chaque angle. Rampe à plateaux sur les 6 côtés, composée de 3 tubes diam. 30 mm clipsés sur consoles inox soudées au châssis, hauteur 800 mm du sol.

De part et d'autre, 2 déposes assiettes en plexi alimentaire de couleur noire ép.8mm, dimensions 600x350x110mm, démontable pour livraison.

TABLEAU DE CAPACITES

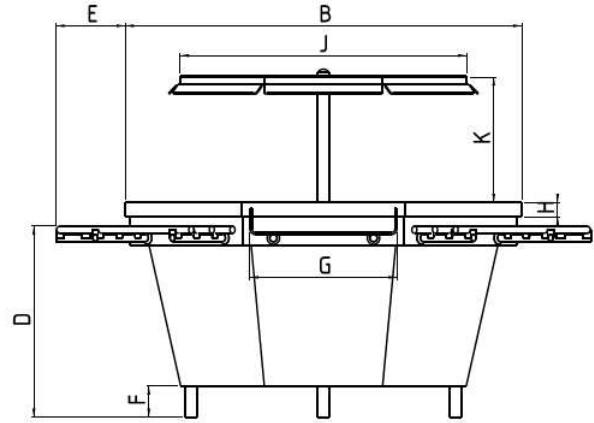
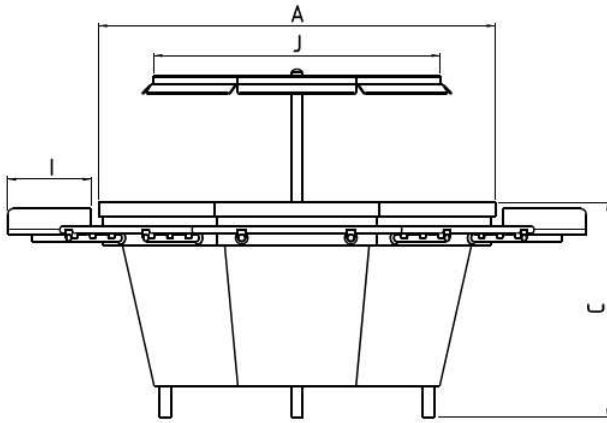
Longueur & largeur	s'inscrit dans un cercle de diamètre	Réf.	CUVE RÉFRIGÉRÉE, plusieurs possibilités :			PRÉSENTOIR	
			En bacs GNI/1	saladiers diam.250mm	saladiers diam.300mm	En bacs GNI/1	saladiers diam.250mm
1663 x 1663	1800mm	130	4GNI/1 et 8 saladiers diam.250mm	20	12 et 4 saladiers diam.250mm	-	-

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
- 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

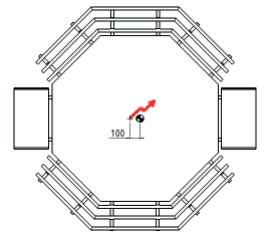
Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
130	1663	1663	900	800	300	129	615	60	350	1200	530		



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***	
130	1663	550W	435	220V + T	R452a	53 dB	210

* 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.