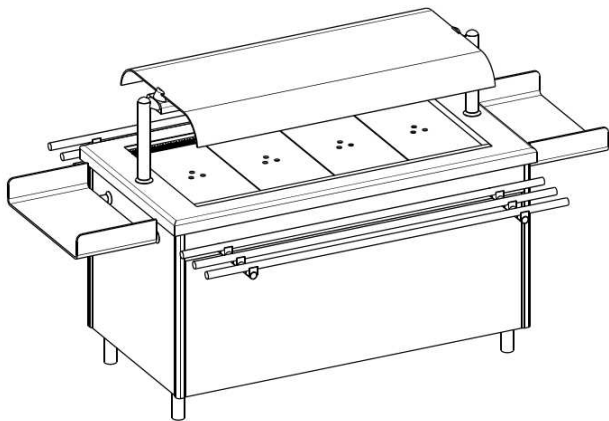


SALAD'BAR RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE CENTRAL

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 3, 4, 5 ou 6GNl/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.



SOUBASSEMENT Tout inox 18/10 ep.1 mm poli brossé, fermé 4 faces par l'habillage stratifié. 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. Sur un côté 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 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 du meuble, 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

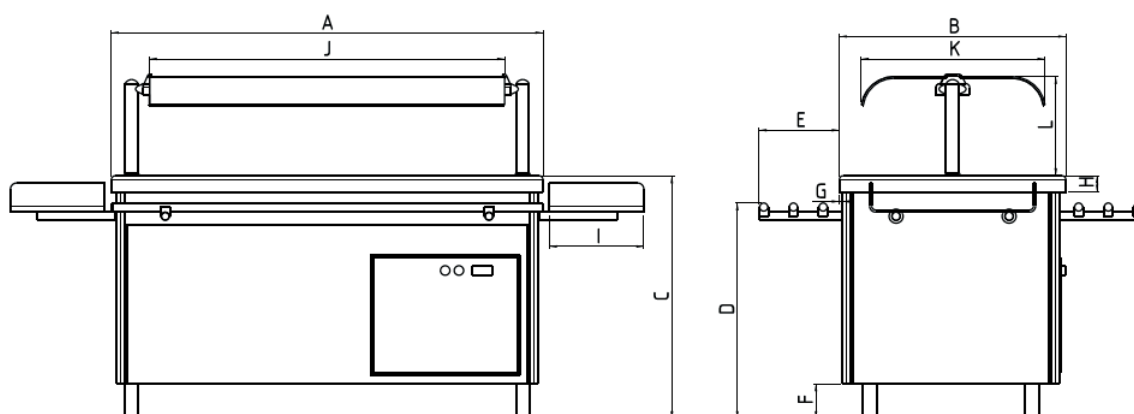
Longueur	Réf.	CUVE RÉFRIGÉRÉE		FERMÉ 4 FACES		PRÉSENTOIR	
		En bacs GNl/1	saladiers diam.250mm	En bacs GNl/1	saladiers diam.250mm	En bacs GNl/1	saladiers diam.250mm
1275	161SA5	3	6	-	-	-	-
1600	162SA6	4	8	-	-	-	-
1925	163SA7	5	10	-	-	-	-
2250	164SA8	6	12	-	-	-	-

OPTIONS

- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Bac d'évaporation des eaux de condensation, P600W
- 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
- branchement par prise mâle cordon spiralé
- éclairage Led en sous face du présentoir

DONNÉES TECHNIQUES

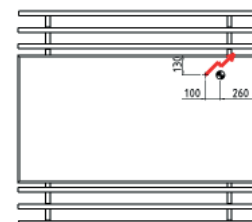
Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
161SA5	1275	840	900	800	300	129	14	60	350	790	620	466	
162SA6	1600	840	900	800	300	129	14	60	350	1150	620	466	
163SA7	1925	840	900	800	300	129	14	60	350	790(x2)	620	466	
164SA8	2250	840	900	800	300	129	14	60	350	990(x2)	620	466	



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***	
161SA5	1275	1400W	1150	220V + T	R452a	62,5 dB	165
162SA6	1600	2100W	1720	220V + T	R452a	62,9 dB	195
163SA7	1925	2450W	2010	220V + T	R452a	63,3 dB	225
164SA8	2250	3200W	2650	220V + T	R452a	65 dB	260

* 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.