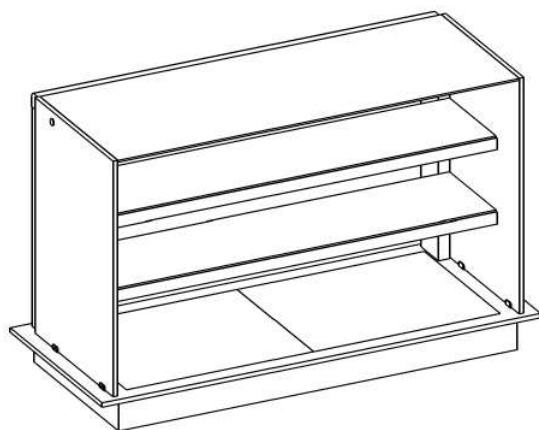


VITRINE CHAUDE VITROCERAMIQUE ENCASTRABLE

DESSUS Tout inox 18/10 ép.2mm poli vibré. Rebord périphérique de 15mm poli miroir. Ensemble monobloc, soudures effacées et polies. Au centre, encastrée de manière affleurante une plaque vitrocéramique ép.6mm au format 2, 3, 4, 5 ou 6 GNI/1. Chauffage par « échange thermique ». Montée en température rapide, très faible conduction de la chaleur. Enceinte isolée laine de roche ép.60mm. Accès aux résistances plates silicatées de 600W par panneau inox démontable en sous face. Ceinture et fond tout inox poli brossé ép.1mm, fixée sous le dessus par vissage.



Régulation numérique par thermostat et sonde PT100 (0 à 100°C), interrupteur lumineux et voyant de chauffe sur façade inox satellite avec tableau de protection électrique complet en option, à loger en soubassement du meuble EXISTANT.

SOUBASSEMENT EXISTANT NON FOURNI dans lequel il faut prévoir une découpe pour encastrer le boîtier de commande satellite.

SUPERSTRUCTURE Vitrine chauffante de forme cubique : Présentoir à 2 niveaux de tablette inox avec plaque vitrocéramique couvrant toute leur surface, largeur 325mm. Chauffage des plaques vitro par tapis chauffant et thermostat de réglage. Fixation par 2 poteaux inox de 120x40mm sur l'arrière. Verre sécurit ép.8mm en partie haute reposant sur une poutrelle inox qui abrite l'éclairage led. Joles latérales en verre de même épaisseur formant vitrine autour de ce présentoir. Ouvert côté client et côté service. Possibilité de portes coulissantes à l'arrière en option.

TABLEAU DE CAPACITES ET COTES D'ENCASTREMENT

Longueur	COTES D'ENCASTREMENT dans le dessus existant*	Réf.	PLAQUE VITROCERAMIQUE		VITRINE CHAUDE	
			En bacs ou grilles GNI/1	Assiettes d.240mm	dim. étagère chaude	Assiettes d.240mm
876	836x600mm	VC210	2	6	770x325mm	6
1200	1160x600mm	VC211	3	8	1095x325mm	8
1525	1485x600mm	VC212	4	10	1420x325mm	12
1850	1810x600mm	VC213	5	12	1745x325mm	14
2175	2135x600mm	VC214	6	16	2070x325mm	16

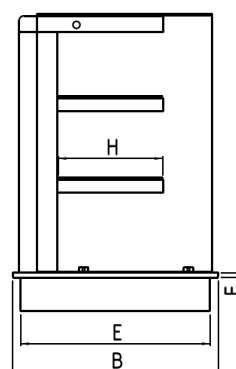
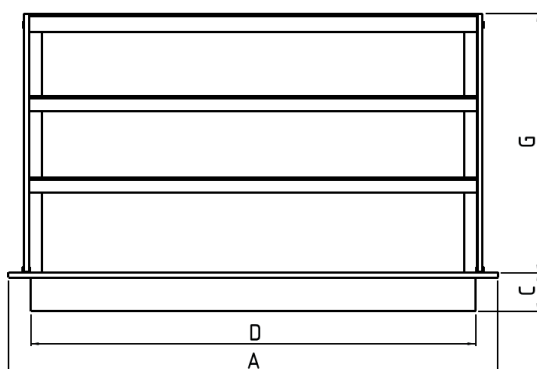
* à cela s'ajoute la côte d'encastrement du boîtier de commande satellite 243x140mm

OPTIONS

- boîtier de commande satellite avec tableau de protection électrique (tableau 8 modules)
- plaque vitro du dessus encastrée en décaissé de 50 à 100mm
- fermeture arrière par 2 portes coulissantes en verre

DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
VC210	876	640	110	736	590	15	805	325					
VC211	1200	640	110	1060	590	15	805	325					
VC212	1525	640	110	1385	590	15	805	325					
VC213	1850	640	110	1710	590	15	805	325					
VC214	2175	640	110	2035	590	15	805	325					



Rien prévoir.

Prévoir arrivée électrique 400Vt+N+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 *	Tension	poids en Kg
VC210	876	2000W	220V + T	
VC211	1200	3000W	400V + N + T	
VC212	1525	4000W	400V + N + T	
VC213	1850	5000W	400V + N + T	
VC214	2175	6000W	400V + N + T	

PERFORMANCE THERMIQUE

Conformément à la norme AC D40-004 délivrée par l'Afnor certification (NF Hygiène Alimentaire), nous garantissons

. pour le dessus chauffant une température homogène à cœur des denrées alimentaires entre +63°C et +90°C pendant la durée du service, soit 60 minutes.

Sous réserve d'une température ambiante de 25°C maxi dans le restaurant et à conditions que les denrées sortent de la cuisson à une température mini de +63°C.