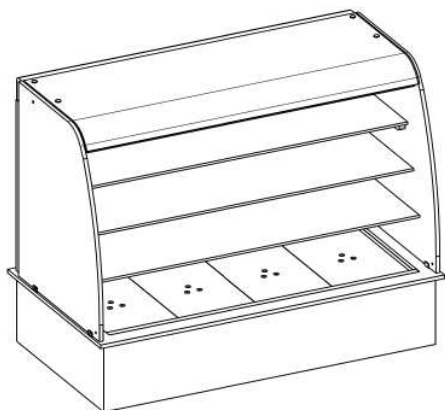


VITRINE RÉFRIGÉRÉE PANORAMIQUE ENCASTRABLE

DESSUS Tout inox 18/10 ep.2mm poli vibré. Rebord périphérique de 15mm 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. Ceinture et contre fond tout inox poli brossé ep.1mm, fixée sous le dessus par vissage.



Livré sans groupe (groupe compresseur en OPTION), pré équipé avec détendeur à brasé et buse 452A, ainsi que thermostat numérique et sonde en place.

SOUBASSEMENT EXISTANT NON FOURNI dans lequel il faut prévoir une découpe pour encastrer le boîtier de commande satellite et un emplacement pour loger le groupe compresseur.

SUPERSTRUCTURE Vitrine entièrement vitrée. Réfrigération obtenue par soufflerie dirigée de la cuve inox. Joles latérales galbées (ou carrées, au choix) double vitrage sécurit maintenues par pinces chromées en partie basse et vissées sur capot inox en partie haute. Au dessus, glace sécurit ep.6 mm bombée (ou plate si carrée) fixée sur caisson inox, servant de plafond. Fermeture arrière par 2 portes coulissantes en sécurit ep.8 mm et contre porte en plexi PMMA translucide ep.8 mm perforé pour diffusion et répartition entre niveau de l'air froid. Ensemble de portes monté sur rail alu et galets. Fermeture avant par rideau thermique micro aéré. Rideau fixé dans capot inox en pans cassés, servant également de déflecteur pour l'éclairage led. Capot soutenu à l'arrière par 2 poteaux inox 120x40. À l'intérieur, 3 niveaux de glace sécurit ep10 mm, largeur 380, 430 et 480mm, montés sur consoles inox réglables en hauteur.

TABLEAU DE CAPACITES ET COTES D'ENCASTREMENT

DIMENSIONS	COTES D'ENCASTREMENT dans le dessus existant*	Réf.	CUVE RÉFRIGÉRÉE		VITRINE	
			En bacs GNI/1	Assiettes d.125mm	En bacs GNI/1	Assiettes d.125mm
795x780mm	755x740mm	VVE109	2	20		50
1120x780mm	1080x740mm	VVE110	3	30		80
1445x780mm	1405x700mm	VVE111	4	40		100
1770x780mm	1730x740mm	VVE112	5	50		130
2095x780mm	2055x740mm	VVE113	6	60		150

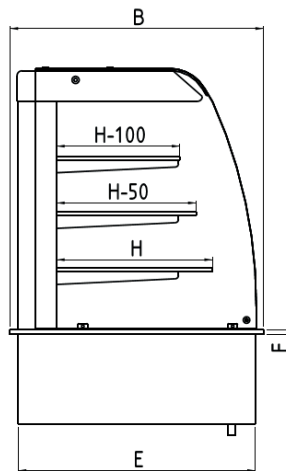
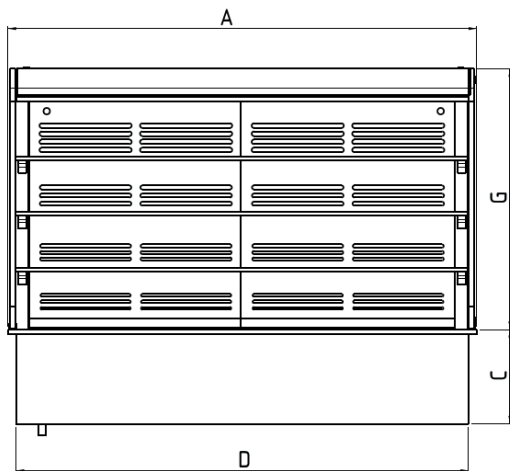
* à cela s'ajoute la cote d'encastrement du boîtier de commande satellite 243x140mm

OPTIONS

- Bac d'évaporation des eaux de condensation, P600W
- Groupe compresseur au R452a monté sur cadre extractible à loger en soubassement du meuble existant (prévoir un emplacement en soubassement du meuble existant de 520x700x.400mm)
- vitrine de forme carrée
- vitrine de forme galbée

DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
VVEI09	795	780	291	745	733	15	805	480					
VVEI10	1120	780	291	1080	733	15	805	480					
VVEI11	1445	780	291	1395	733	15	805	480					
VVEI12	1770	780	291	1720	733	15	805	480					
VVEI13	2095	780	291	2045	733	15	805	480					



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***	
VVEI09	795	550W	435	220V + T	R452a	53 dB	
VVEI10	1120	750W	600	220V + T	R452a	57 dB	
VVEI11	1445	1400W	1150	220V + T	R452a	62,5 dB	
VVEI12	1770	1700W	1415	220V + T	R452a	62,7 dB	
VVEI13	2095	2100W	1720	220V + T	R452a	62,9 dB	

* Groupe en OPTION, 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 porte

. 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.