

CUVE HOD ENCASTRABLE AVEC SIMPLE PARE HALEINE

DESSUS Tout inox 18/10 ep.2mm poli vibré. Rebord périphérique de 15mm poli miroir. Ensemble monobloc, soudures effacées et polies. Cuve inox au format 2, 3, 4, 5 ou 6GNI/1, pentée de 10 à 40mm vers vidange diam.25mm située dans un angle. Réfrigération statique par conduction. 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 Pare haleine en verre Sécurité ep.6mm, hauteur 150mm, maintenu par pinces inox orientables en partie haute de 2 colonnettes inox diam.48 polies miroir, avec embase tulipée. Colonnettes traversant le dessus pour davantage de rigidité.

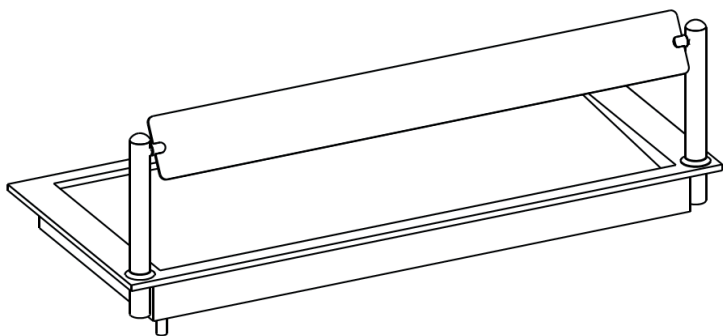


TABLEAU DE CAPACITES ET COTES D'ENCASTREMENT

DIMENSIONS	COTES D'ENCASTREMENT dans le dessus existant*	Réf.	CUVE RÉFRIGÉRÉE		PARE HALEINE	
			En bacs GNI/1	Assiettes d.125mm	En bacs GNI/1	Assiettes d.125mm
880x640mm	840x600mm	EHI10	2	20	-	-
1200x640mm	1160x600mm	EHI11	3	30	-	-
1530x640mm	1490x600mm	EHI12	4	40	-	-
1850x640mm	1810x600mm	EHI13	5	50	-	-
2180x640mm	2140x600mm	EHI14	6	60	-	-

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

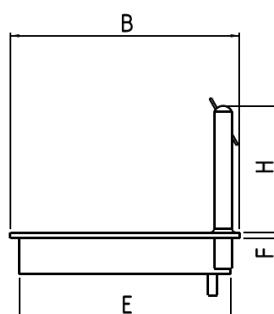
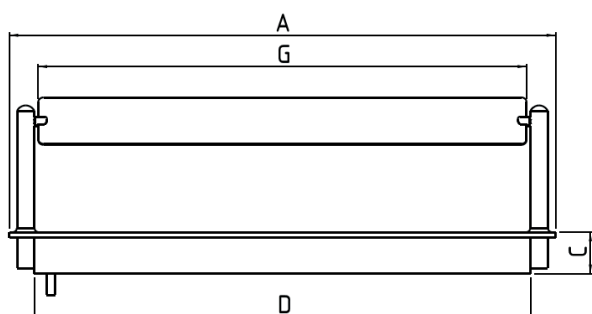
OPTIONS

- Bac d'évaporation des eaux de condensation, P230W
- 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)

DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H*	I	J	K	L	M
EH110	880	640	110	740	590	15	717	450					
EH111	1200	640	110	1060	590	15	1037	450					
EH112	1530	640	110	1390	590	15	1367	450					
EH113	1850	640	110	1710	590	15	1687	450					
EH114	2180	640	110	2040	590	15	2017	450					

* cette hauteur peut évoluer en fonction des demandes spécifiques du client



- 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***	
EH110	880	400W	320	220V + T	R452a	52 dB	
EH111	1200	400W	320	220V + T	R452a	52 dB	
EH112	1530	400W	320	220V + T	R452a	52 dB	
EH113	1850	400W	320	220V + T	R452a	52 dB	
EH114	2180	400W	320	220V + T	R452a	52 dB	

* Groupe en OPTION, 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 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.