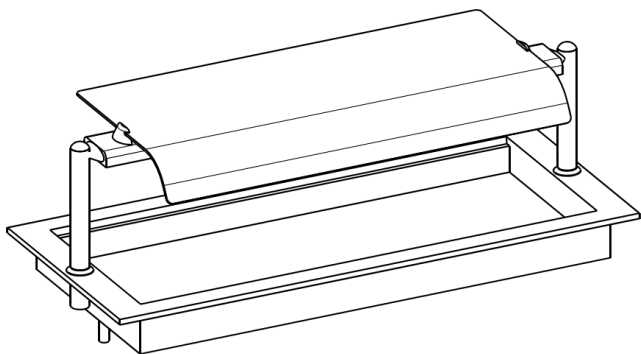


CUVE BOISSONS ENCASTRABLE AVEC PRÉSENTOIR VERRE GALBÉ

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, avec escalier multi présentation, pentée de 70 à 90mm 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 1 Niveau d'étagère neutre en verre Sécurit ep.6mm, bombé à l'avant formant pare haleine. 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 dessus pour davantage de rigidité.

TABLEAU DE CAPACITES ET COTES D'ENCASTREMENT

DIMENSIONS	COTES D'ENCASTREMENT dans le dessus existant*	Réf.	CUVE RÉFRIGÉRÉE BOISSONS			PRÉSENTOIR
			En bacs GNI/1	Assiettes d.125mm	canettes 33cl	En bacs GNI/1
830x640mm	790x600mm	EB110	2	20	80	-
1160x640mm	1120x600mm	EB111	3	30	120	-
1480x640mm	1440x600mm	EB112	4	40	160	-
1810x640mm	1770x600mm	EB113	5	50	200	-
2140x640mm	2100x600mm	EB114	6	60	240	-

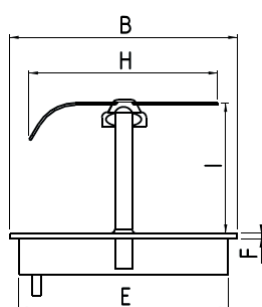
* à cela s'ajoute la côte d'encastrement du boîtier de commande satellite 243x140mm



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)
- éclairage Led en sous face du présentoir

DONNÉES TECHNIQUES

Ref	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
EB110	830	640	120	690	590	15	640	530	365				
EB111	1160	640	120	1020	590	15	950	530	365				
EB112	1480	640	120	1340	590	15	1290	530	365				
EB113	1810	640	120	1670	590	15	790(x2)	530	365				
EB114	2460	640	120	2000	590	15	950(x2)	530	365				



-  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***	
EB110	830	400W	320	220V + T	R452a	52 dB	
EB111	1160	400W	320	220V + T	R452a	52 dB	
EB112	1480	400W	320	220V + T	R452a	52 dB	
EB113	1810	400W	320	220V + T	R452a	52 dB	
EB114	2140	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.