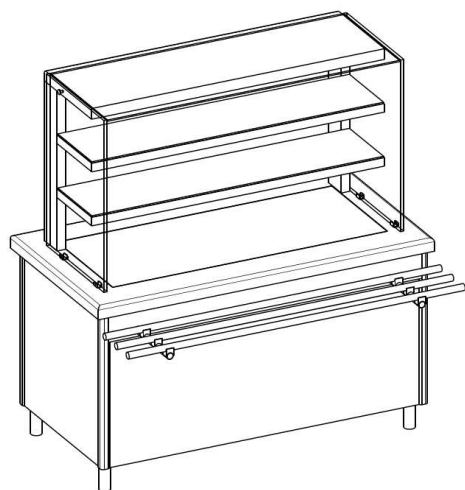


VITRINE CHAUDE VITROCERAMIQUE SUR BAIE LIBRE

DESSUS Tout inox 18/10 ep.2mm poli brossé. Le pourtour est rayonné R=15mm poli miroir. Ensemble monobloc, soudures effacées et polies. Au centre, encastrée de manière affleurante une plaque vitrocéramique ep.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 ep.60mm. Accès aux résistances plates silicatées de 600W par panneau inox démontable en sous face. Température obtenue : de 60 à 100°C



Assemblage des meubles par joint de 8 mm en base.

SOUBASSEMENT Tout inox 18/10 ep.1mm poli brossé. Ouvert côté service, intérieur doublé inox. Isolation générale ep.30 à 60mm, par panneaux de laine de roche. Ensemble monté sur 4 pieds inox diam.50mm réglables en hauteur. A gauche côté service, interrupteur de commande, voyant de tension et de chauffe, thermostat numérique fixés en façade du tableau de protection électrique en ABS noir. Organes de sécurité et contacteur général à l'intérieur de ce tableau étanche monté sur glissières. Accès par vis

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. Joues 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.

DECORATION Habillage stratifié 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 composée de 3 tubes diam. 30 mm poli clipsés sur consoles inox soudées au châssis, hauteur

TABLEAU DE CAPACITES

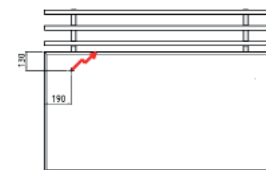
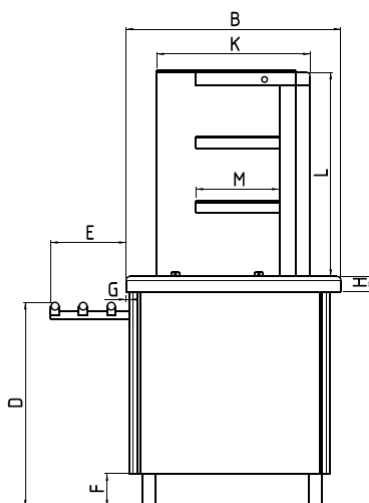
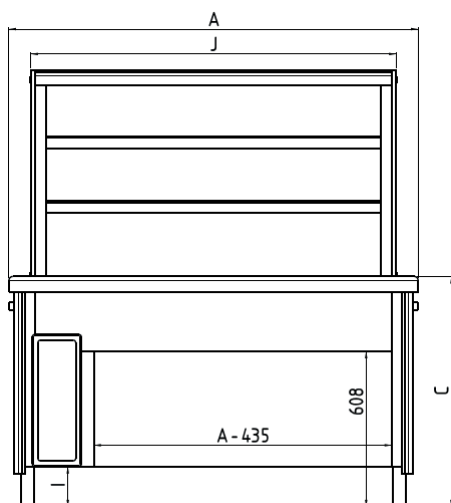
| Longueur | Réf. | PLAQUE VITROCERAMIQUE | | BAIE LIBRE | | VITRINE CHAUDE | |
|----------|------|--------------------------|-------------------|---------------|-------------------|---------------------|-------------------|
| | | En bacs ou grilles GNI/1 | Assiettes d.240mm | En bacs GNI/1 | assiettes d.125mm | dim. étagère chaude | Assiettes d.240mm |
| 950 | VC2 | 2 | 6 | - | - | 770x325mm | 6 |
| 1275 | VC3 | 3 | 8 | - | - | 1095x325mm | 8 |
| 1600 | VC4 | 4 | 10 | - | - | 1420x325mm | 12 |
| 1925 | VC5 | 5 | 12 | - | - | 1745x325mm | 14 |
| 2250 | VC6 | 6 | 16 | - | - | 2070x325mm | 16 |

OPTIONS

- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Habillage descendant jusqu'à 20mm du sol
- Plinthe inox 18.10 en retrait de façade et côtés libres
- Meuble adossé : organes de commande accessibles en façade
- 1 prise électrique 220Vt + T encastrée côté service
- étagère inox en partie basse
- Rampe spéciale : menuisée, en résine ou en pierre
- régulation indépendante de chaque plaque vitro GN2/1 du dessus
- plaque vitro du dessus encastrée en décaissé de 50 à 100mm
- alimentation électrique par potence inox au plafond
- fermeture arrière par 2 portes coulissantes en verre

DONNÉES TECHNIQUES

| Ref | A | B | C | D | E | F | G | H | I | J | K | L | M |
|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|-----|------|-----|-----|-----|
| VC2 | 950 | 840 | 900 | 800 | 300 | 129 | 14 | 60 | 158 | 770 | 600 | 805 | 325 |
| VC3 | 1275 | 840 | 900 | 800 | 300 | 129 | 14 | 60 | 158 | 1095 | 600 | 805 | 325 |
| VC4 | 1600 | 840 | 900 | 800 | 300 | 129 | 14 | 60 | 158 | 1420 | 600 | 805 | 325 |
| VC5 | 1925 | 840 | 900 | 800 | 300 | 129 | 14 | 60 | 158 | 1745 | 600 | 805 | 325 |
| VC6 | 2250 | 840 | 900 | 800 | 300 | 129 | 14 | 60 | 158 | 2070 | 600 | 805 | 325 |



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.

Rien prévoir.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| Ref | Longueur | Puissance électrique * | Tension | poids en Kg |
|-----|----------|------------------------|--------------|-------------|
| VC2 | 950 | 2000W | 220V + T | 150 |
| VC3 | 1275 | 3000W | 400V + N + T | 180 |
| VC4 | 1600 | 4000W | 400V + N + T | 220 |
| VC5 | 1925 | 5000W | 400V + N + T | 250 |
| VC6 | 2250 | 6000W | 400V + N + T | 280 |

* hors rajout de prise électrique encastrée

PERFORMANCE THERMIQUE

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

pour les 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.