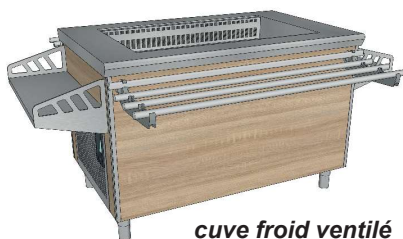
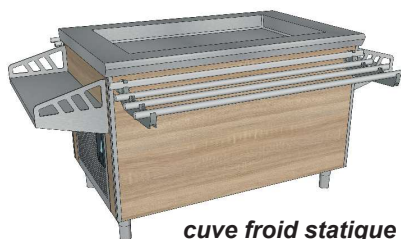


SALAD' BAR RECTANGULAIRES



cuve froid ventilé



cuve froid statique

caractéristiques techniques

Tension nominale	: 230V 1N~ + T
Fréquence	: 50 Hz
Classe de l'appareil	: I
Classe climatique	: 3
Indice de protection	: 24
Réfrigérant	: R455A (GWP<150)
Niveau sonore	: < 58 db(A)
Normes	: NF EN 60335-1 EN 378 AC D 40-004

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire, avec une teneur en chrome supérieure à 17,5%.

Bac de réévaporation 270W, capacité 2,6 litres, monté de série.

Façade de commande en acier inoxydable avec aération, pour accès au groupe.

CUVE:

- Épaisseur 20/10e mm, brossage orbital.
- Bords avant rayonnés sens longueur et droit sens largeur.

Froid statique:

- Cuve rayonnée et pentée, profondeur 80 mm, avec isolation par mousse de polyuréthane injectée.
- Réfrigération par serpentin cuivre.

Froid ventilée:

- Cuve réfrigérée profondeur 130 mm pour bacs GN1/1 profondeur maxi 100 mm, isolée par mousse élastomère.
- Fond de cuve pivotant avec vérins de maintien en position ouverte, pour faciliter le nettoyage.
- Ventilateurs axiaux et évaporateur traité anti-corrosion solidaires du fond pivotant.

PERFORMANCE THERMIQUE:

- Conforme à la norme AC D 40-004 (à température ambiante 25 °C maxi).
- Température à cœur produit des aliments < 10 °C pendant la période de service de 2 heures.

NB: à condition que les aliments sortent d'une chambre froide à une température à cœur produit comprise entre 0° C et +3 °C).

COMMANDE:

- Thermostat électronique avec écran tactile.
- Fonctionnement intuitif grâce aux pictogrammes et messages sur l'écran de contrôle.
- Programmation de l'heure de démarrage jusqu'à 3 services par jour.
- Programmation de l'heure d'arrêt activable, jusqu'à 3 services par jour.
- Affichage de la température, des heures de démarrage et d'arrêt programmées, pour chaque zone du meuble.
- Gestion automatique du changement heure d'été / heure d'hiver.
- Connectivité, récupération aisée des données (température, temps de fonctionnement) par clé USB de série ou par WIFI en option.

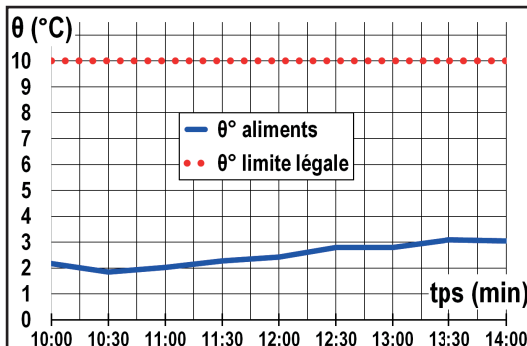
FIN DE VIE:

- Filière de recyclage DEEE - SYNETAM - ECOLOGIC.
- Fiche de caractéristiques environnementales disponible sur simple demande.

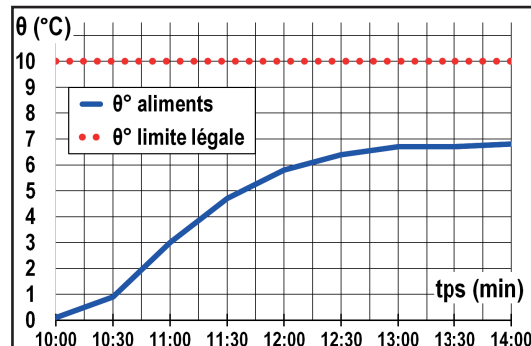
OPTIONS:

- Groupe monté sur glissières télescopiques réf. **704696**.
- Réhausse format GN1/1 réglable en hauteur réf. **708570** pour cuve froid ventilé.
- Réhausse de fond de cuve à boissons prof. 80 mm réf. **704746**.

PERFORMANCE CUVE FROID VENTILÉE



PERFORMANCE CUVE FROID STATIQUE

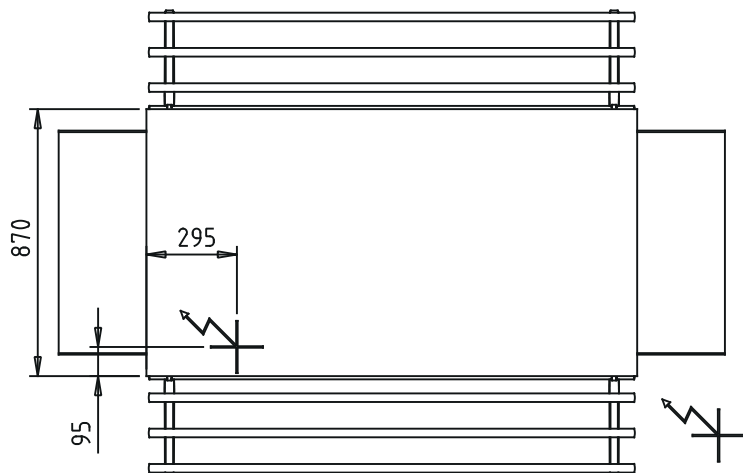
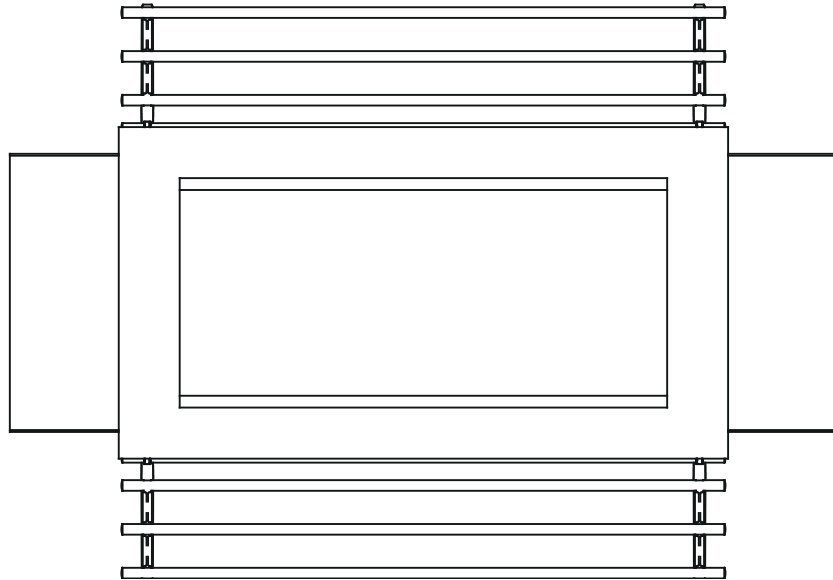
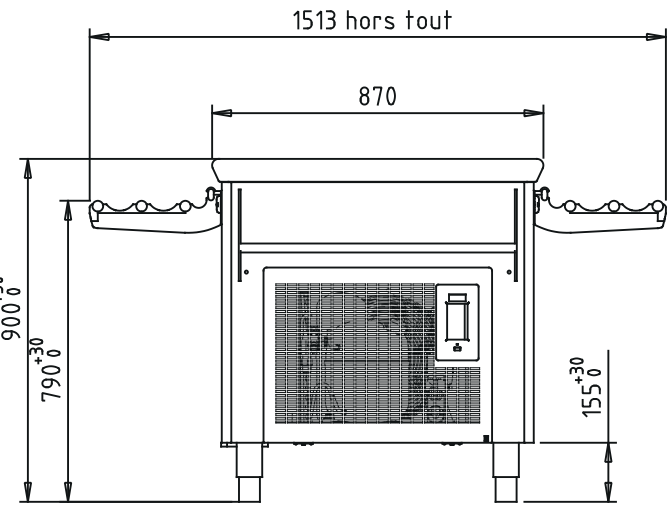
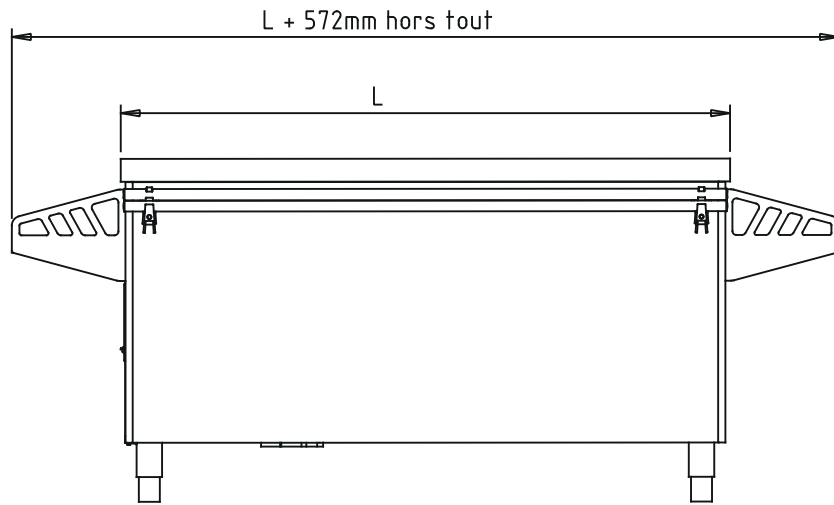


	CODE *	CAPACITÉ CUVE	LONGUEUR HORS TOUT (MM)	PUISANCE INSTALLÉE ⁽¹⁾ (W)	CONSOMMATION HORAIRE ⁽²⁾ (WH)	CHALEUR DÉGAGÉE (KJ)	PUISANCE FRIGO. (W) θ ÉVAP. -15°C	POIDS NET (KG)	POIDS BRUT (KG)	CAPACITÉ ASSIETTES Ø 200 MM	CAPACITÉ SALADIERS Ø 150 MM	CAPACITÉ RAVIERS 130 x 90 MM	CAPACITÉ YAOURTS Ø 60 MM
cuve froid statique prof. 80 mm	709463	3 GN 1/1	1350	655	145	1134	170	109	114	15	8	48	182
	709464	4 GN 1/1	1600	655	155	1746	330	117	123	18	10	54	231
	709465	5 GN 1/1	1930	805	190	2160	410	128	135	24	12	72	292
	709466	6 GN 1/1	2260	890	240	2628	490	144	152	27	14	90	352
	709467	7 GN 1/1	2590	890	250	2952	570	156	164	33	18	102	413
	CODE *	CAPACITÉ CUVE	LONGUEUR HORS TOUT (MM)	PUISANCE INSTALLÉE ⁽¹⁾ (W)	CONSOMMATION HORAIRE ⁽²⁾ (WH)	CHALEUR DÉGAGÉE (KJ)	PUISANCE FRIGO. (W) θ ÉVAP. -10°C	POIDS NET (KG)	POIDS BRUT (KG)	CAPACITÉ ASSIETTES Ø 200 MM	CAPACITÉ SALADIERS Ø 150 MM	CAPACITÉ RAVIERS 130 x 90 MM	CAPACITÉ YAOURTS Ø 60 MM
cuve froid ventilé prof. 135 mm	709443	3 GN 1/1	1350	1235	345	3942	750	133	140	15	8	48	182
	709444	4 GN 1/1	1600	1235	350	4014	765	148	156	18	10	54	231
	709445	5 GN 1/1	1930	1235	355	4086	780	165	174	24	12	72	292
	709446	6 GN 1/1	2260	1235	360	4158	795	183	192	27	14	90	352

* modèles avec embases tulipées pour mise en place d'un présentoir, codes en 74xxxx au lieu de 70xxxx.

(1) Correspond à la puissance en watts lors du démarrage du matériel, avant régulations, et dimensionne le raccordement électrique.

(2) Cycle de 3h avec thermostat à 1 °C (1h de stabilisation cuve vide + 2h de service cuve chargée).



Câble en attente au sol (1,5 m de mou) 230V 1N~