

### 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 réévacuation 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 sur les 6 côtés.
- Cuve rayonnée et pentée, profondeur 80 mm, avec isolation par mousse de polyuréthane injectée.
- Réfrigération par serpentin cuivre.

#### 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.

### 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).

- 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.

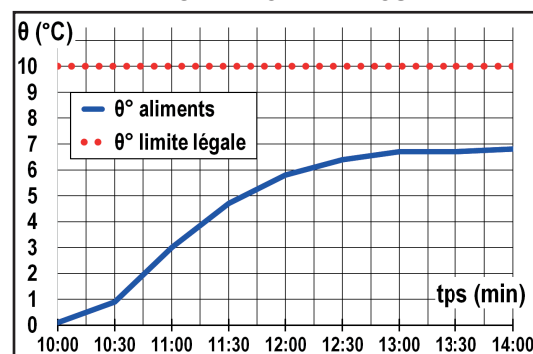
#### FIN DE VIE:

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

#### OPTIONS:

- Groupe monté sur glissières télescopiques réf.704696.

### PERFORMANCE DE LA CUVE



DIMENSIONS	CODE *	PUISSANCE INSTALLÉE <sup>(1)</sup> (W)	CONSUMMATION HORAIRE <sup>(2)</sup> (WH)	CHALEUR DÉGAGÉE (KJ)	P. FRIGO. (W) θ ÉVAP. -20°C	POIDS NET (KG)	POIDS BRUT (KG)	CAPACITÉ ASSIETTES Ø 200 MM	CAPACITÉ SALADIERS Ø 150 MM	CAPACITÉ SALADIERS Ø 250 MM	CAPACITÉ RAVIERS 130 x 90 MM	CAPACITÉ YAOURTS Ø 60 MM
1400 x 1400	709514	890	255	2988	575	155	163	30	42	18	66	330
1700 x 1700	709515	1235	380	4500	870	190	199	44	78	24	96	546

\* 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).

### COLONNETTE:

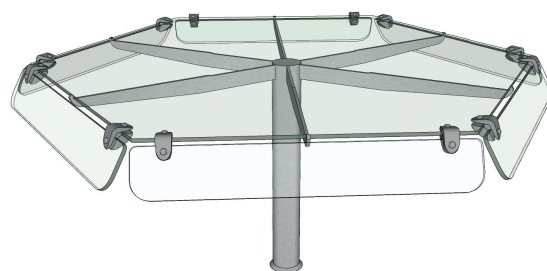
- Tube en acier inoxydable brossé Ø60 mm fixée sur le dessus de meuble sans pièces apparentes.

### TABLETTE DE DÉPOSE:

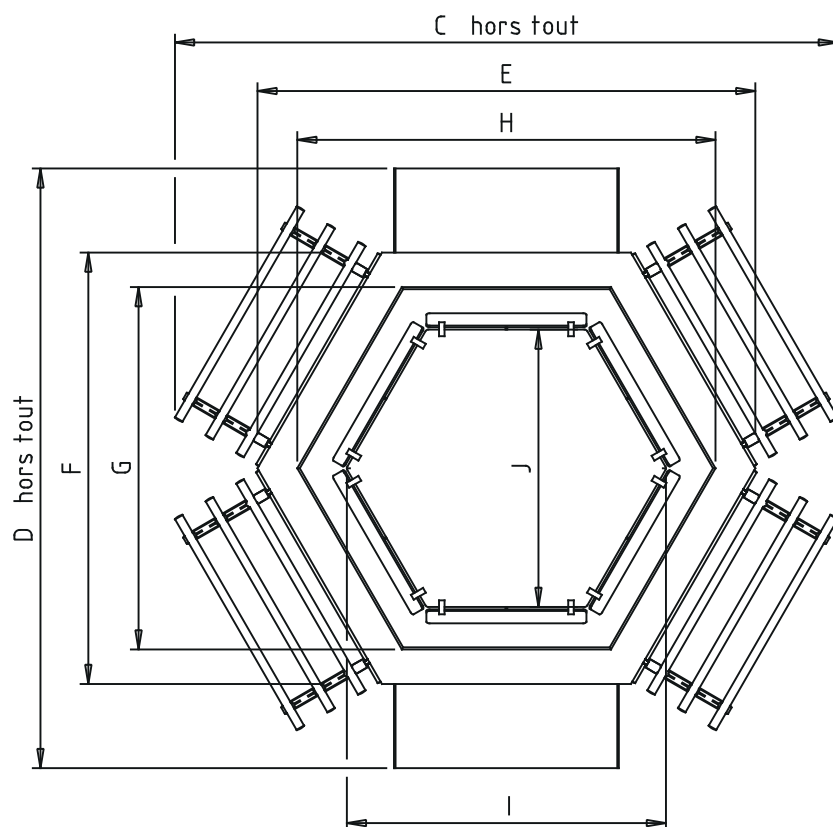
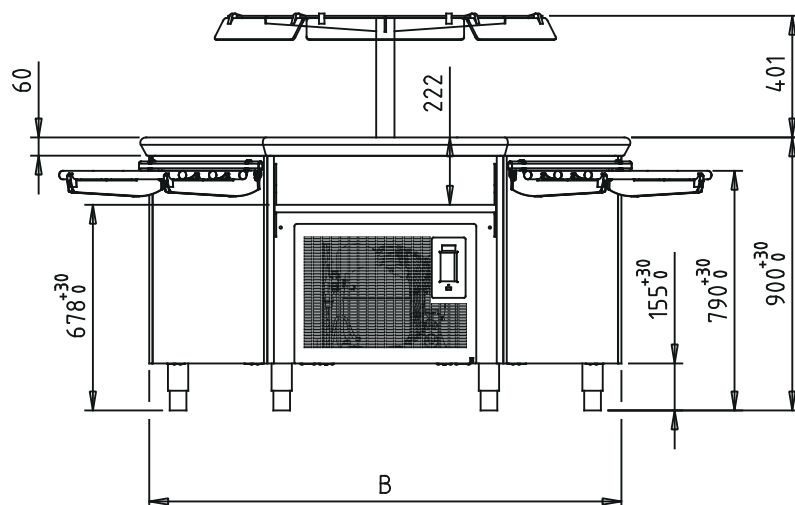
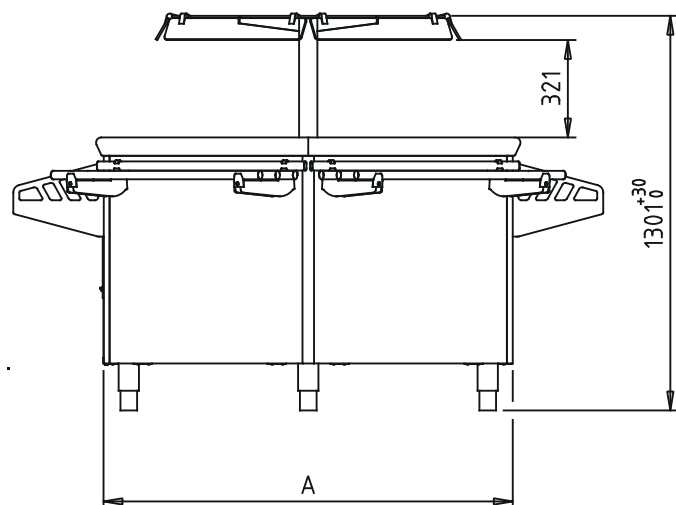
- Verre trempé épaisseur 6 mm posé sur des consoles en acier inoxydable munis de pastilles anti-dérapantes.
- Pare-haleine en verre trempé épaisseur 6 mm maintenus sur la tablette par des pinces en aluminium moulées.

### caractéristiques techniques

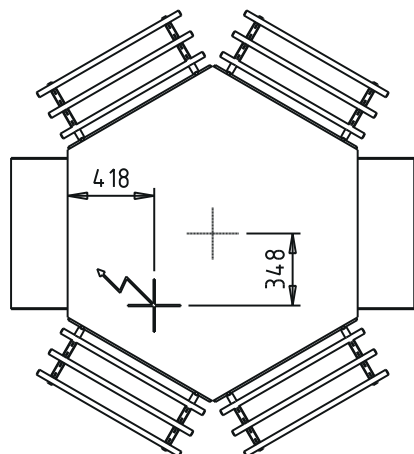
- Tension ruban LEDS : 24V DC
- Indice de protection : 24



DIMENSIONS	PRÉSENTOIR NEUTRE	POIDS (KG)	PRÉSENTOIR AVEC ÉCLAIRAGE	P. ABS (W)	POIDS (KG)
1400 x 1400	709521	19	719521	8	21
1700 x 1700	709522	26	719522	8	28



	REPÈRE COTE	SALAD'BAR 1400 x 1400	SALAD'BAR 1700 x 1700
soubassement	A	1350 mm	1650 mm
	B	1560 mm	1905 mm
dim. hors tout	C	2155 mm	2615 mm
	D	1950 mm	2250 mm
dim. cuve ext.	E	1620 mm	1965 mm
	F	1400 mm	1700 mm
dim. cuve int.	G	1180 mm	1480 mm
	H	1360 mm	1705 mm
dim. présentoir	I	1040 mm	1270 mm
	J	900 mm	1100 mm



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