

Vitrine réfrigérée sur placard (4GN) Avec éclairage led

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



322101 (F19C4AF00W)

Meuble Vitrine et cuve
réfrigérées sur rangement
capacité 4GN 1/1 présentoir
avec éclairage LED et une
rampe à plateaux en tube
inox H=900 mm

Description courte

Repère No. _____

Conception compacte, idéale pour les environnements peu encombrants. Glissière de plateau tubulaire en acier inoxydable côté client. Unité montée sur des pieds de 150 mm de haut. Portes à fermeture amortie côté opérateur. Placard d'ambiance inférieur avec portes. Construction de carrosserie robuste avec panneaux stratifiés sur 4 côtés. Conçu pour servir : Assiettes sur clayettes et aliments en bacs GN ou aliments en assiettes/colis ou bouteilles et canettes grâce au fond orientable. Convient aux bacs GN 1/1 d'une hauteur maximale de 200 mm. Les aliments introduits à bonne température maintiennent leur température à cœur selon les Normes Afnor. Le dégivrage automatique garantit le dégagement des évaporateurs et un refroidissement efficace du puits. Commande digitale avec affichage de la température avec réglage précis (0,1°C). Les commandes numériques entièrement conformes HACCP incluent des alarmes visibles. L'unité est composée de deux systèmes de réfrigération : un puits refroidi statique en bas et un évaporateur avec ventilateur en haut. Les côtés courts et le dessus sont en verre double vitrage à faible émission (18 mm d'épaisseur) pour améliorer l'isolation en évitant la formation de condensation et en réduisant la consommation d'énergie. L'affichage est éclairé par une lumière LED intérieure sous chaque étagère en verre qui met en valeur les couleurs des aliments

froids. L'uniformité de la température est garantie par des ventilateurs et un évaporateur à grande surface placé au sommet de l'unité. Vitrine en plexiglas avec portes relevables des deux côtés pour assurer une hygiène maximale des aliments. Comprend 2 étagères réglables composées de deux grilles chacune. Les étagères peuvent être ajustées en hauteur pour répartir différents articles. Cuves en acier inoxydable AISI 304 avec coins arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage. Le puits est également équipé d'un trou de drainage. La mousse de polyuréthane expansé haute densité avec cyclopentane garantit une excellente isolation du puits pour réduire la dispersion d'énergie. Gaz réfrigérant R290 (GWP=3) pour réduire l'impact environnemental et augmenter l'efficacité du refroidissement. Hauteur du plan de travail 900 mm.

APPROBATION: _____

Caractéristiques principales

- Contrôle précis de la température et réglage à 0,1°C .
- En standard, le produit est livré avec un thermostat à commande numérique qui est conforme aux normes HACCP et fournit une alarme visuelle comme avertissement des températures croissantes ou décroissantes.
- Les aliments introduits à bonne température sont maintenus à cœur à la bonne température selon les Normes Afnor.
- Le dégivrage automatique garantit le bon fonctionnement des évaporateurs et un refroidissement efficace des cuves.
- Convient aux bacs GN 1/1 d'une hauteur maximale de 200 mm.
- L'unité est composée de deux systèmes de réfrigération : une cuve refroidissement statique en bas et un évaporateur avec ventilateur en haut.
- Le fond de cuves est conçu pour servir les aliments dans des récipients GN ou des bouteilles et des canettes.
- la vitrine est éclairée par une lumière LED intérieure sous chaque étagère en verre qui met en valeur les couleurs des préparations froides
- L'uniformité de la température est garantie par des ventilateurs et un évaporateur à grande surface placés au sommet de l'unité.
- La configuration permet un encombrement réduit et d'excellentes performances de conservation.
- Vitrine en plexiglas avec portes relevables des deux côtés pour assurer une hygiène maximale des aliments.
- Comprend 2 étagères réglables composées de deux grilles chacune. Les étagères peuvent être ajustées en hauteur pour répartir différents articles.
- Certifié CB et CE par un organisme tiers indépendant.
- La rampe à plateau en acier inoxydable tubulaire est installé du côté du client et elle peut également être rabattue pour faciliter le passage à travers les portes.
- idéalement conçu pour un service par le personnel du restaurant
- Piètement hauteur 150 mm
- Portes à fermeture douce du côté opérateur.
- Dessous composé d'un placard de rangement
- Options disponibles avec le configurateur en ligne : couleurs, glissières pour plateaux, superstructure pieds/roues avec le diamètre souhaité, hauteur 750mm pour les enfants.
- Une plinthe peut être installée en option pour couvrir les pieds ou les roues.
- Sa conception compacte parfaite en fait un outil idéal pour les environnements à l'espace réduit
- Capacités disponibles : 2,3 ou 4 GN1/1

Construction

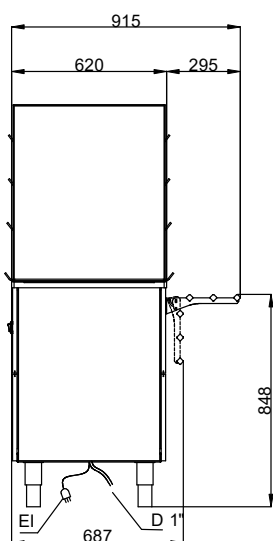
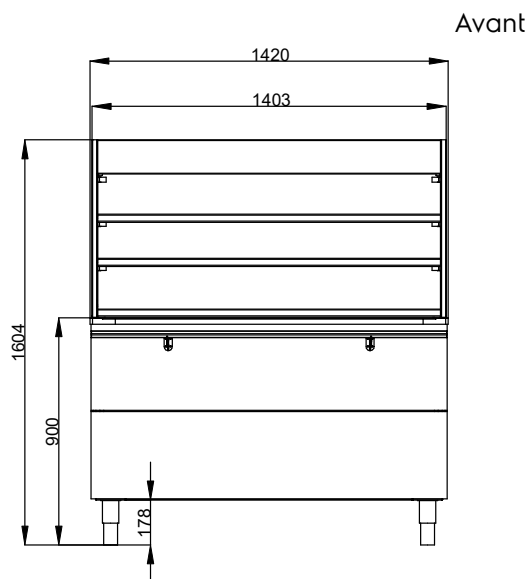
- Commande électronique avec affichage de la température.
- Le fond de la cuve est incliné pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 avec coins arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage. La cuve est également équipée d'un trou de vidange.
- Protection contre l'eau IPx2.
- Structure de l'étagère en acier inox Aisi 304
- Dessus en acier inox AISI 304
- Construction robuste avec des panneaux stratifiés sur

les 4 côtés.

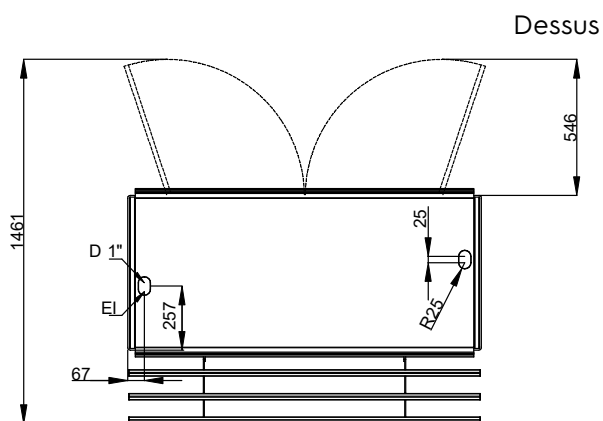
Développement durable



- Gaz réfrigérant hydrocarbure R290 pour le plus faible impact environnemental (GWP=3) - Sans CFC ni HCFC.
- La mousse de polyuréthane expansé haute densité avec cyclopentane garantit une excellente isolation des cuves pour réduire la dispersion d'énergie.
- Les côtés et le dessus sont en verre double vitrage à faible émission (18 mm d'épaisseur) pour améliorer l'isolation en évitant la formation de condensation et en réduisant la consommation d'énergie.



EI = Connexion électrique



Électrique

Voltage :	220-240 V/1N ph/50 Hz
Puissance de raccordement	1.07 kW

Informations générales

Nb de portes :	2
Largeur extérieure	1420 mm
Profondeur extérieure	915 mm
Hauteur extérieure	1605 mm
Nb de niveaux :	2
Poids net :	272.5 kg
Hauteur brute :	1640 mm
Largeur brute :	730 mm
Profondeur brute :	1460 mm
Volume brut :	1.75 m ³
Température dessus :	-10 / 0 °C
Ajustement hauteur (-/+):	-20/40 mm
Température dessous :	-10 / 0 °C

Durabilité

Niveau sonore :	64 dBA
Type de fluide réfrigérant :	