



Link inox
for your self

Les comptoirs
de restauration
made in Pays Basque

VITRINE REFRIGÉRÉE PANORAMIQUE SUR RESERVE REFRIGÉRÉE

DESSUS

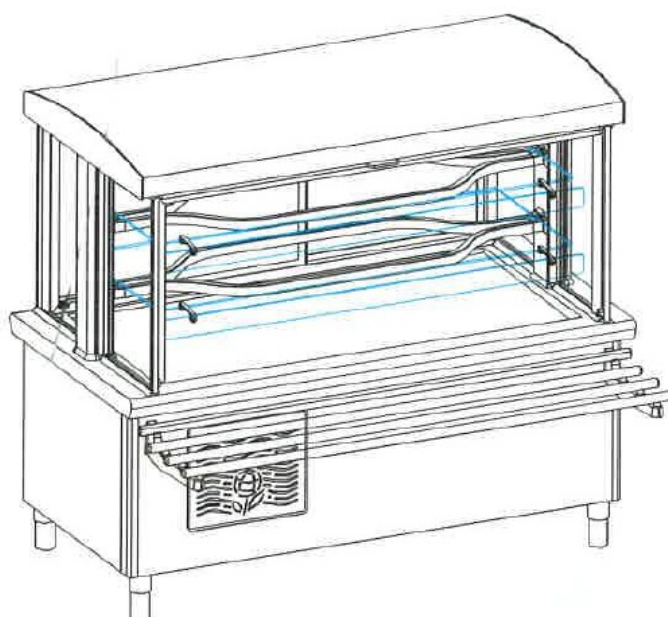
Tout inox 18/10 ep.2 mm poli brossé.
Le pourtour est rayonné R=15 mm poli miroir.
Ensemble monobloc, soudures effacées et polies. Cuve Gastro-norme 5x1/1 pour bacs jusqu'à 100 mm de profondeur. Réfrigération par batterie traitée anti-corrosion géométrie 300x100 et rangée de ventilateurs hélicoïdes. Batterie cachée par tôle inox de dépression et de propreté. Fond de cuve rayonné avec vidange D25 mm. Défecteurs de guidage de part et d'autre de la cuve. Possibilité de présentation en grille, bacs ou saladiers (option). Ensemble isolée par mousse polyuréthane injectée ep.60 mm. Assemblage des meubles par joint de 8 mm.

SOUBASSEMENT

Tout inox 18/10 ep.1 mm poli brossé, intérieur doublé inox. Isolation générale ep.30 à 60 mm, par panneaux de mousse polyuréthane extrudé. Réserve réfrigérée ventilée 1 porte GN2/1 à 4 niveaux de grilles. Evaporateur traité anti corrosion à carrosserie inox, loqueteau à clé. Support grilles en fil inox, facilement amovible. Ensemble monté sur 4 pieds inox diam.50 mm réglables en hauteur. À droite, organes de commandes sur grille inox et organes de sécurité dans tableau électrique étanche à l'intérieur. En dessous, groupe compresseur à air, monté sur glissières télescopiques, marque U.H. au R452a. Livré avec pressostat HP/BP, détendeurs, buses, voyant et déshydrateur. Accès par grille inox ep.1.5 mm ajourée, démontable par vis.

SUPERSTRUCTURE

Vitrine entièrement vitrée. Réfrigération obtenue par soufflerie dirigée de la cuve inox. Joues latérales galbées double vitrage sécurit maintenues par pinces chromées en partie basse et vissées sur capot inox en partie haute. Au dessus, glace sécurit ep.6 mm bombées, fixées sur caisson inox, servant de plafond. Fermeture arrière par 2 portes coulissantes en sécurit ep.8 mm et contre porte en plexi PMMA translucide ep.8 mm perforé pour diffusion et répartition



FICHE TECHNIQUE

entre niveau de l'air. Ensemble de portes monté sur rail alu et galets. Fermeture avant par rideau thermique micro aéré. Rideau fixé dans capot inox en pans cassés, servant également de déflecteur pour l'éclairage led. Capot soutenu à l'arrière par 2 poteaux inox 120x40. À l'intérieur, 3 niveaux de glace sécurit ep10 mm, largeur 430 mm, montés sur consoles inox réglables en hauteur.

DECORATION

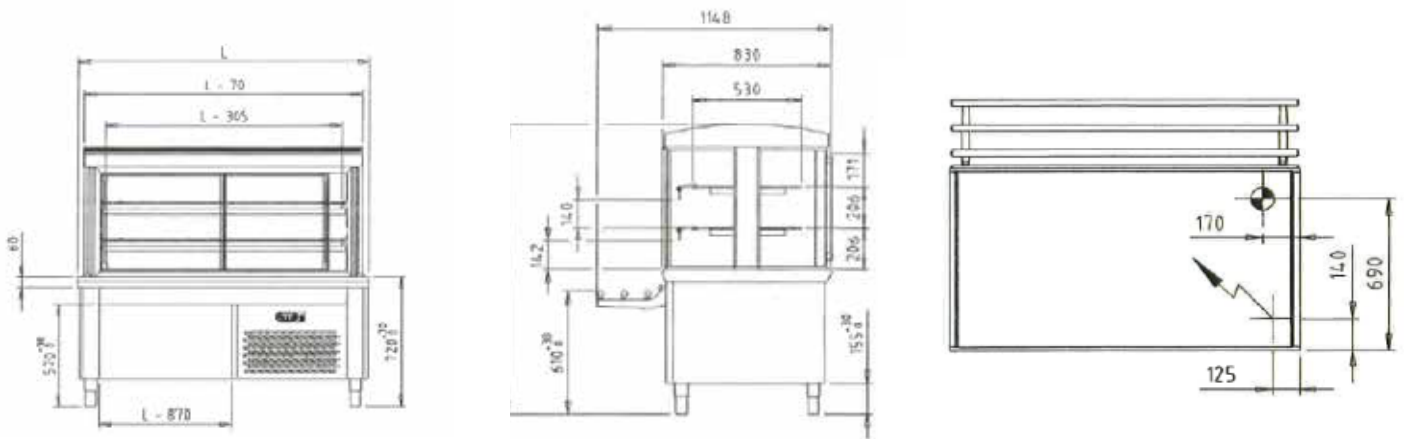
Habillage stratifié 1 couleur au choix parmi plus de 200 du nuancier EGGER, avec «U» inox de protection sur le champs inférieur, cornières inox verticales rayonnées et polies miroir dans chaque angle. Rampe à plateaux composée de 3 tubes diam. 30 mm poli clipsés sur consoles inox soudées au châssis, hauteur 800 mm du sol.

TABLEAU DE CAPACITES

Longueur	Réf.	CUVE RÉFRIGÉRÉE		RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE		VITRINE	
		En bacs GN1/1	Assiettes d.125mm	En bacs GN1/1	assiettes d.125mm	En bacs GN1/1	Assiettes d.125mm
950	150R	2	20	0	0		45
1280	151R	3	30	0	0		72
1600	152R	4	40	3	60		90
1925	153R	5	50	3	60		117
2250	154R	6	60	6	120		144

OPTIONS

- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Bac d'évaporation des eaux de condensation
- Habillage descendant jusqu'à 20mm du sol
- Plinthe inox 18.10 en retrait de façade et côtés libres
- Groupe non fourni car production frigorifique à distance
- Meuble adossé : groupe et organes de commande accessible en façade
- Rampe spéciale : menuisé ou en pierre



Attente des eaux usées, tuyau Ø40 mm extérieur en PVC au sol, siphon née sous dalle.



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

Données techniques

Ref	A	B	C	D	E	F	G	G	I	J	K	L	M
150R													
151R													
152R													
153R													
154R													

Caractéristiques techniques

Ref	Longueur	Puissance électrique *	Puissance frigorifique **	Tension	Groupe compresseur Réfrigérant Niveau sonore	poids
150R	950					
151R	1280					
152R	1600					
153R	1925					
154R	2250					

Performance thermique

Conforme à la norme NF Hygiène Alimentaire (à température ambiante de 25°C maxi)

température à cœur produit des aliments < 3°C pendant la période de conservation
(1h30, rideau et portes fermées)

température à cœur produit des aliments < 8°C pendant la période de service
(1h00, rideau ouvert)

à conditions que les aliments sortent d'une chambre froide et qu'ils soient à une température comprise entre 0°C et +3°C.