

INTRODUCTION ELEMENTS

La gamme DROP-IN ELEGANCE est composée par éléments prédisposés pour l'encastrement dans de plateaux de travail de différents matériels.

La gamme ELEGANCE s'adapte bien à toutes les typologie de décoration et, au même temps, garantie de façon professionnelle le maintien des aliments à la bonne température (soit en chaud que en froid).

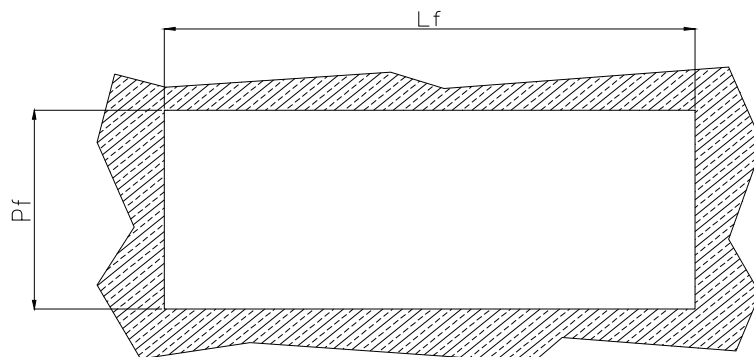
Les versions disponibles sont : bain-marie à eau et à air ventilée, vitrocéramique, cuves et plans réfrigérés ventilés, vitrines ventilées et options tels que de présentoirs, superstructures etc.

Le système à air ventilée a été conçu pour la distribution et exposition d'aliments et boissons qui demandent une température constante. L'utilisation doit être limitée au service et non à la conservation en permanence.

Les vitrines ne sont pas aptes à l'utilisation in ambiants non contrôlés (pluie, soleil etc.) et sont équipées de consoles pour la fixation au plateau de travail.

Les éléments réfrigères sont disponibles en version avec groupe réfrigéré intégré ou bien prédisposé pour groupe à distance ; les premiers sont déjà prêts à l'utilisation, les autres nécessitent de raccordement au groupe, charge de gaz réfrigérant et essai de fonctionnement.

Pré-réalisation du trou sur les plans de travail :



Gastro Norm	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Lf [mm]	775	1100	1430	1750
Pf [mm]	675	675	675	675

ELEMENTS CHAUDS

BAIN-MARIE A EAU

Leur fonction est de conserver les aliments à la bonne température dans des bacs GN.

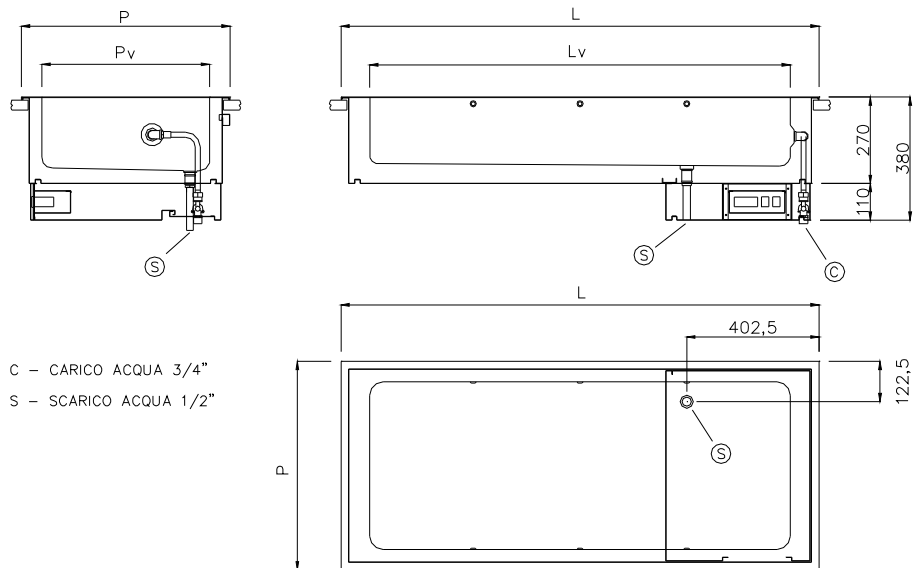
La gamme est composée de 4 modèles de 800, 1125, 1455, 1780 mm de longueur qui contiennent 2, 3, 4 ou 5 bacs GN 1/1 de 200mm max d'hauteur. Le plan est réalisé en inox AISI 304 d'épaisseur 12/10.

La température max. de fonctionnement est de 90°C réglable et contrôlée par un thermostat digital. La cuve est soudée et rayonnée et rainurée sur tous les côtés afin d'en faciliter le nettoyage.

Les résistances ultraplates avec support siliconique adhésif permettent la réduction de la puissance absorbée tout en améliorant les prestations (température configurée atteinte rapidement, réduction des dispersions)

Remplissage de l'eau avec électrovanne et vidage de l'eau avec trop-plein amovible.

Appareils certifiées avec marque CE



C - CARICO ACQUA 3/4"
S - SCARICO ACQUA 1/2"

BAIN-MARIE A EAU					
Référence		8046420	8046421	8046422	8046423
Modèle		I7VB2	I7VB3	I7VB4	I7VB5
Dimensions externes [mm]					
	L = longueur	800	1125	1455	1780
	P = profondeur	700	700	700	700
Dimensioni cuve [mm]					
	Lv = longueur	630	960	1280	1605
	Pv = profondeur	510	510	510	510
	Hv = hauteur	210	210	210	210
Capacité bacs GN 1/1		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Diamètre tuyau entrée eau		3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diamètre tuyau sortie eau		1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Puissance totale [Kw]		2	3	3	5
Température cuve [°C]		+65/+90	+65/+90	+65/+90	+65/+90
Tensione alimentazione		230V 1F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz

BAIN-MARIE A AIR VENTILEE

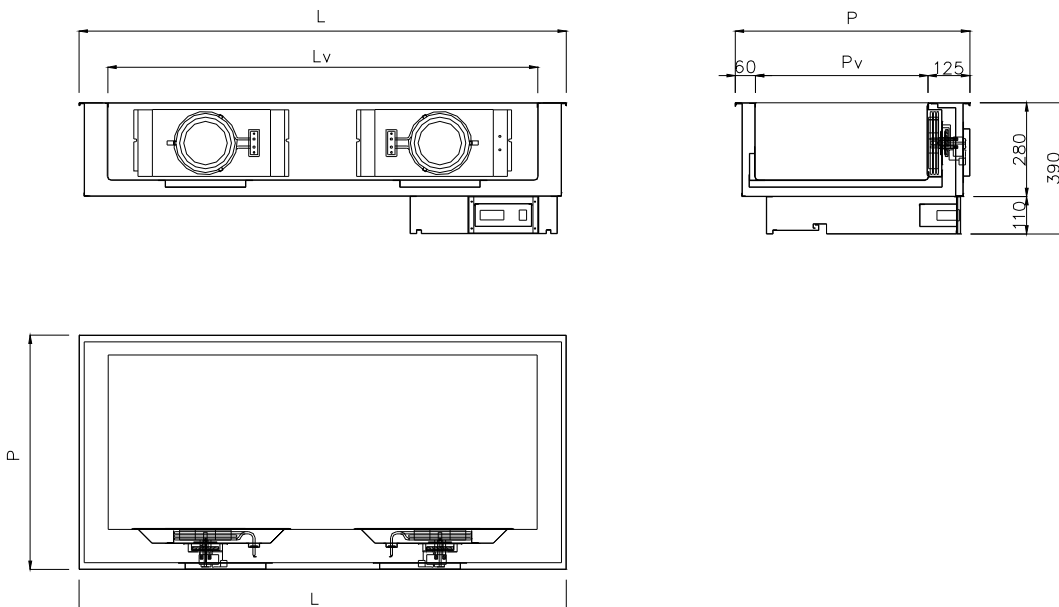
Leur fonction est de conserver les aliments chauds à la bonne température dans des bacs GN.

La gamme est composée de 4 modèles de 800, 1125, 1455, 1780 mm de longueur qui contiennent 2, 3, 4 ou 5 bacs GN 1/1 de 200mm max d'hauteur. Le plan est réalisé en inox AISI 304 d'épaisseur 12/10.

La température max. de fonctionnement est de 85°C réglable et contrôlée par un thermostat digital.

Les résistances blindées permettent d'atteindre plus rapidement la température affichée.

Appareils certifiées avec marque CE



BAIN-MARIE A AIR VENTILEE					
Référence		8046416	8046417	8046418	8046419
Modèl		I7VVCS2	I7VVCS3	I7VVCS4	I7VVCS5
Dimensions externes [mm]					
	L = longueur	800	1125	1455	1780
	P = profondeur	700	700	700	700
Dimensioni cuve [mm]					
	Lv = longueur	630	960	1280	1605
	Pv = profondeur	510	510	510	510
	Hv = hauteur	210	210	210	210
Capacité bacs GN 1/1		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Température cuve [°C]		+65/+85	+65/+85	+65/+85	+65/+85
Puissance totale [Kw]		1,1	1,1	2,2	2,2
Tension d'alimentation		230V 1F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz

PLAN CHAUFFANT VITROCERAMIQUE

Leur fonction est de conserver les aliments chauds à la bonne température dans des plateaux, des plats ou des bacs GN.

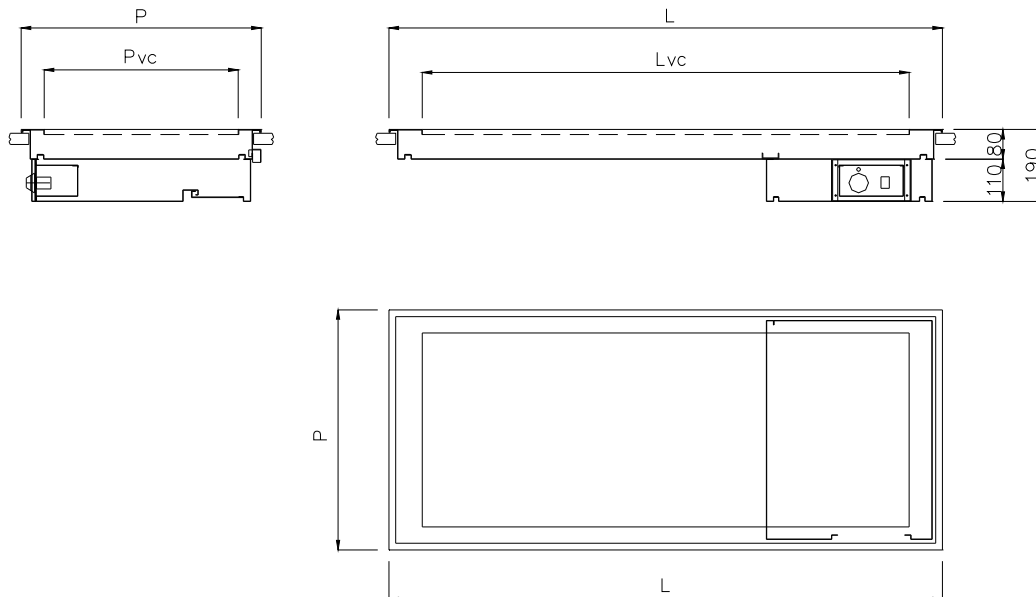
La gamme est composée de 3 modèles de 805, 1135, 1455 mm de longueur.

Le plan est réalisé en inox AISI 304 d'épaisseur

Plan chauffant en vitrocéramique au ras du bord en inox afin d'en faciliter le nettoyage.

Température max de fonctionnement d'environ 120 °C réglable et contrôlée par un thermostat mécanique Les résistances filées, en chauffant uniformément le plan, permettent d'atteindre rapidement la température affichée et donc d'économiser d'énergie.

Appareils certifiées avec marque CE



PLAN VITROCERAMIQUE				
Référence		8046428	8046429	8046430
Modèl		I7PV2	I7PV3	I7PV4
Dimensions externes [mm]				
	L = lunghezza	800	1125	1455
	P = profondità	700	700	700
Dimensioni PLAN [mm]				
	Lvc = lunghezza	650	960	1300
	Pvc = profondità	510	510	510
Capacité GN 1/1		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1
Température MAX [°C]		+120	+120	+120
Puissance totale [Kw]		1,2	1,8	2,4
Tension d'alimentation		230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz

VITRINE CHAUDE HUMIDIFIEE ET VENTILEE

Leur fonction est de conserver les aliments chauds à la bonne température dans des bacs.

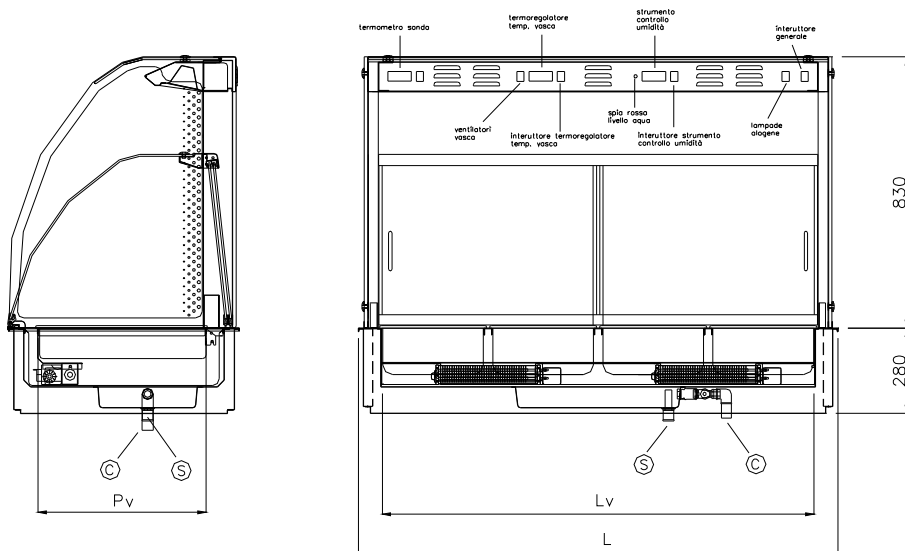
La gamme est composée de 4 modèles de 800, 1125, 1455, 1780 mm de longueur qui contiennent 2, 3, 4 ou 5 bacs GN 1/1 de 100mm max d'hauteur.

La température max. de fonctionnement est de 85°C réglable et contrôlée par un thermostat digital.

La vitrine est réalisée entièrement en verre securit et au dessus est équipée d'une rampe chauffante avec lampes allogènes.

L'humidité est produite par une résistance à l'intérieur d'une bac d'évaporation placés sur le fond de la vitrine. Le niveau d'eau dans le bac est assuré par un charge d'eau automatique et un capteur de niveau.

Appareils certifiées avec marque CE



C - CARICO ACQUA 3/4"

S - SCARICO ACQUA 1/2"

VITRINE CHAUDE HUMIDIFIEE ET VENTILEE					
Référence		8046424	8046425	8046426	8046427
Modèl		I7VUVB2	I7VUVB3	I7VUVB4	I7VUVB5
Dimensions externes [mm]					
	L = longueur	800	1125	1455	1780
	P = profondeur	700	700	700	700
Dimensions cuve [mm]					
	Lv = longueur	630	960	1280	1605
	Pv = profondeur	510	510	510	510
	Hv = hauteur	100	100	100	100
Capacité bacs GN 1/1		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Diamètre tuyau entrée eau		3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diamètre tuyau sortie eau		1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Puissance totale [Kw]		2	3	3,2	3,2
Temperatura vasca [°C]		+65/+85	+65/+85	+65/+85	+65/+85
Tensione alimentazione		230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz

ELEMENTS REFRIGEREES AVEC CUVE VENTILEE

Leur fonction est de conserver et d'exposer les aliments froids et les boissons.

La gamme est composée de 4 modèles de 800, 1125, 1455, 1780 mm de longueur.

Les éléments sont réfrigérés par un système de flux d'air froide transversale.

Les cuves sont équipées d'un système qui permet facilement de régler l'hauteur utile de 30mm à 150mm.

L'évaporateur est amovible pour faciliter le nettoyage.

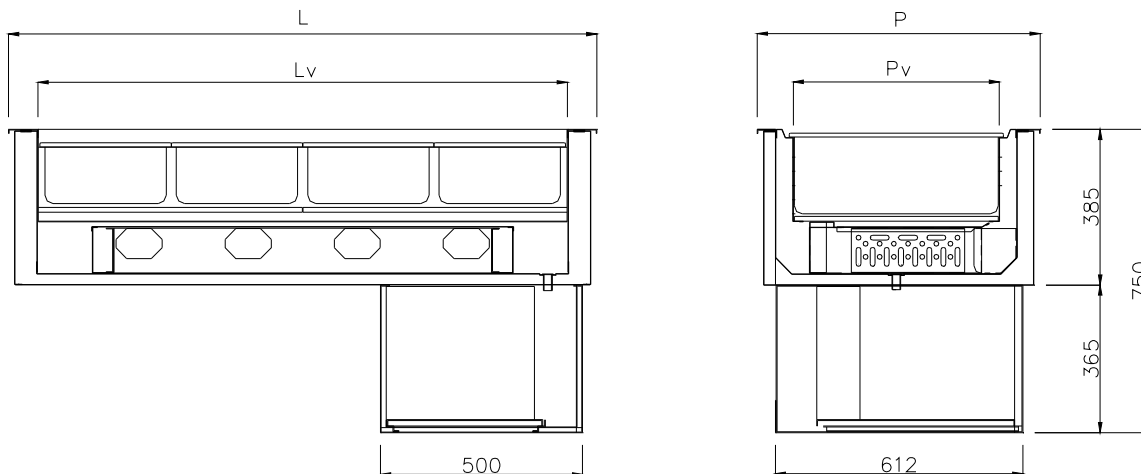
Plan autour du bac en acier inox AISI 304.

Les éléments réfrigères fonctionnent avec groupe réfrigéré à gaz R404A ou bien sont prédisposé pour groupe à distance.

La cuve est isolée avec évacuation du condensât par un tuyau à raccorder au sol (par soin de l'utilisateur).

Réglage de la température par contrôleur digital complet de gestion et programmation des dégivrages (par arrêt du groupe).

Appareils certifiées avec marque CE



CUVE VENTILEE REFRIGEREE					
Référence		8046500	8046501	8046502	8046503
Modèle		I7VRV2	I7VRV3	I7VRV4	I7VRV5
Dimensions externes [mm]		800	1125	1455	1780
	L = longueur	700	700	700	700
	P = profondeur				
Dimensions cuve [mm]					
	Lv = longueur	650	980	1310	1630
	Pv = profondeur	510	510	510	510
	Hv = hauteur	30/150	30/150	30/150	30/150
Capacité bacs GN 1/1		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Température cuve [°C]		-1/+5 *	-1/+5 *	-1/+5 *	-1/+5 *
Gaz réfrigérant		R404A	R404A	R404A	R404A
Puissance frigorifique a -10° C [W]		629	869	979	1477
Puissance totale [Kw]		0,5	0,7	0,9	1,1
Tension d'alimentation		230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz

* classificazione 2M1 conformemente alla norma UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

ELEMENTS REFRIGERES AVEC PLAN VENTILE

Leur fonction est de conserver et d'exposer les aliments froids et les boissons.

La gamme est composée de 4 modèles de 800, 1125, 1455, 1780 mm de longueur.

Les éléments sont réfrigérés par un système de flux d'air froide transversale.

L'évaporateur est amovible pour faciliter le nettoyage.

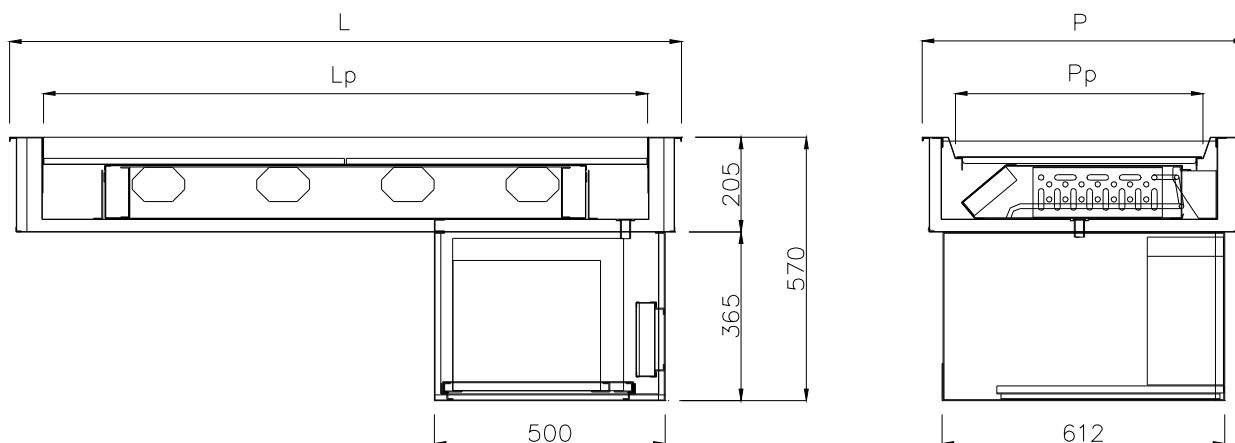
Plan autour du bac en acier inox AISI 304.

Les éléments réfrigérés fonctionnent avec groupe réfrigéré à gaz R404A ou bien sont prédisposé pour groupe à distance.

Le plan est isolée avec évacuation du condensât par un tuyau à raccorder au sol (par soin de l'utilisateur).

Réglage de la température par contrôleur digital complet de gestion et programmation des dégivrages (par arrêt du groupe

Appareils certifiées avec marque CE



PLAN VENTILE REFRIGERE					
Référence		8046450	8046451	8046452	8046453
Modèle		I7PRV2	I7PRV3	I7PRV4	I7PRV5
Dimensions externes [mm]					
	L = longueur	800	1125	1455	1780
	P = profondeur	700	700	700	700
Dimensions cuve [mm]					
	Lv = longueur	650	980	1310	1630
	Pv = profondeur	510	510	510	510
	Hv = hauteur	30	30	30	30
Capacité bacs GN 1/1		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Température cuve [°C]		-1/+5 *	-1/+5 *	-1/+5 *	-1/+5 *
Gaz réfrigérant		R404A	R404A	R404A	R404A
Puissance frigorifique a -10°C [W]		869	979	1477	1625
Puissance totale [Kw]		0,5	0,7	0,9	1,1
Tension d'alimentation		230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz

* classificazione 2M1 conformemente alla norma UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VETRINE REFRIGEREE VENTILEE H=620 SUR CUVE OU PLAN

Leur fonction est de conserver et d'exposer les aliments froids et les boissons.

La gamme est composée de 4 modèles de 800, 1125, 1455, 1780 mm de longueur.

Les éléments sont réfrigérés par un système de flux d'air transversal et laminaire qui permet la circulation optimale sur les étagères.

La vitrine ,réalisée entièrement en verre securit, 2 niveaux en verre securit, est disponible en 3 versions

- fermée coté client
- ouverte coté client avec clapets
- ouverte coté client avec rideau thermique

Toutes le versions sont fermées coté service par de portes coulissantes en verre securit.

Les cuves sont équipées d'un système qui permet facilement de régler l'hauteur utile de 30mm à 150mm.

L'évaporateur est amovible pour faciliter le nettoyage.

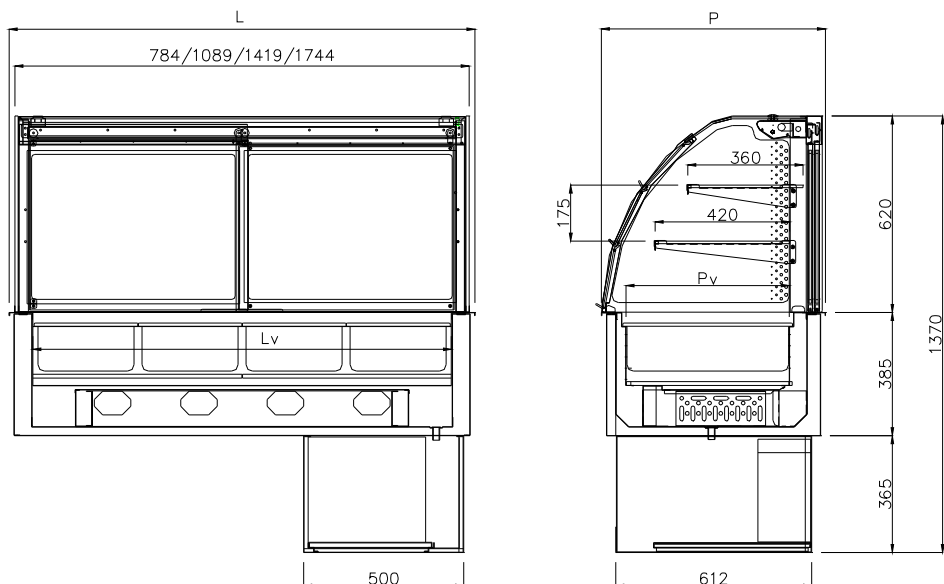
Plan autour du bac en acier inox AISI 304.

Les éléments réfrigères fonctionnent avec groupe réfrigéré à gaz R404A ou bien prédisposé pour groupe à distance.

La cuve est isolée avec évacuation du condensât par un tuyau à raccorder au sol (par soin de l'utilisateur).

Réglage de la température par contrôleur digital complet de gestion et programmation des dégivrages (par arrêt du groupe).

Appareils certifiées avec marque CE

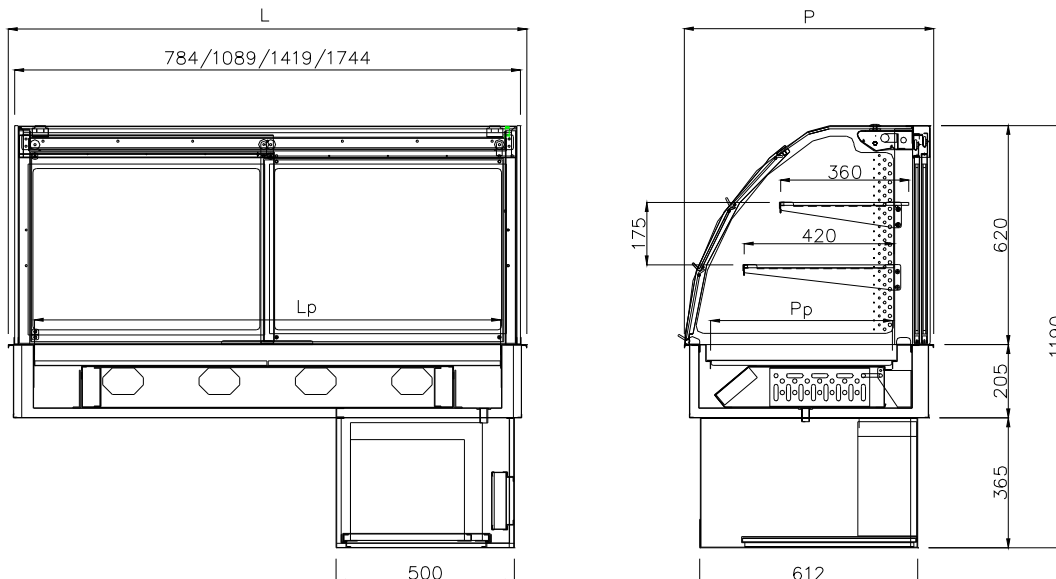


VITRINE REFRIGEREE VENTILEE SUR CUVE

DONNEES TECHNIQUES		FERMEE				RIDEAU				CLAPETS			
		8046504	8046505	8046506	8046507	8046508	8046509	8046510	8046511	8046512	8046513	8046514	8046515
Référence		I7VV2RVR2	I7VV2RVR3	I7VV2RVR4	I7VV2RVR5	I7VVT2RVR2	I7VVT2RVR3	I7VVT2RVR4	I7VVT2RVR5	I7VVC2RVR2	I7VVC2RVR3	I7VVC2RVR4	I7VVC2RVR5
Modèle													
Dimensions externes [mm]													
	L = longueur	800	1125	1455	1780	800	1125	1455	1780	800	1125	1455	1780
	P = profondeur	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700
Dimensions cuve [mm]													
	Lv = longueur	650	980	1310	1630	650	980	1310	1630	650	980	1310	1630
	Pv = profondeur	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510
	Hv = hauteur	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150
Capacité bacs GN1/1		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Température [°C]		-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *
Gaz réfrigérant		R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Puissance frigorifique à -10°C [W]		629	869	979	1477	629	869	979	1477	629	869	979	1477
Puissance totale [kW]		0,7	0,9	1,1	1,2	0,7	0,9	1,1	1,2	0,7	0,9	1,1	1,2
Tension d'alimentation		230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz

* classificazione 2M1 conformemente alla norma UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

** classificazione 2M2 conformemente alla norma UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006



VITRINE REFRIGEREE VENTILEE SUR PLAN

DONNEES TECHNIQUES	VITRINE REFRIGEREE VENTILEE SUR PLAN											
	FERMEE				RIDEAU				CLAPETS			
Référence	8046454	8046455	8046456	8046457	8046458	8046459	8046460	8046461	8046462	8046463	8046464	8046464
Modèle	I7VV2RPR2	I7VV2RPR3	I7VV2RPR4	I7VV2RPR5	I7VVT2RPR2	I7VVT2RPR3	I7VVT2RPR4	I7VVT2RPR5	I7VVC2RPR2	I7VVC2RPR3	I7VVC2RPR4	I7VVC2RPR5
Dimensions externes [mm]												
L = longueur	800	1125	1455	1780	800	1125	1455	1780	800	1125	1455	1780
P = profondeur	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700
Dimensions cuve [mm]												
Lv = longueur	650	980	1310	1630	650	980	1310	1630	650	980	1310	1630
Pv = profondeur	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510
Hv = hauteur	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Capacité bacs GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Température [°C]	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *
Gaz réfrigérant	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Puissance frigorifique à -10° C [W]	869	979	1477	1625	869	979	1477	1625	869	979	1477	1625
Puissance totale [kW]	0,7	0,9	1,1	1,2	0,7	0,9	1,1	1,2	0,7	0,9	1,1	1,2
Tension d'alimentation	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz

* classificatione 2M1 conformemente alla norma UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

** classificatione 2M2 conformemente alla norma UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VETRINE REFRIGEREE VENTILEE H=830 SUR CUVE OU PLAN

Leur fonction est de conserver et d'exposer les aliments froids et les boissons.

La gamme est composée de 4 modèles de 800, 1125, 1455, 1780 mm de longueur.

Les éléments sont réfrigérées par un système de flux d'air transversal et laminaire qui permet la circulation optimale sur les étagères.

La vitrine ,réalisée entièrement en verre securit, à 3 niveaux aussi bien en verre securit, est disponible en 3 versions

- fermée coté client
- ouverte coté client avec clapets
- ouverte coté client avec rideau thermique

Toutes le versions sont fermées coté service par de portes coulissantes en verre securit.

Les cuves sont équipées d'un système qui permet facilement de régler l'hauteur utile de 30mm à 150mm.

L'évaporateur est amovible pour faciliter le nettoyage.

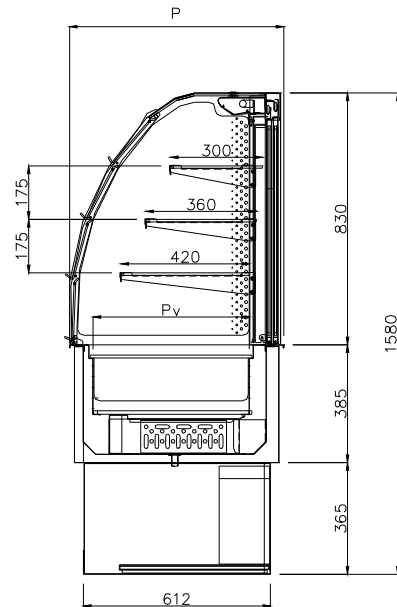
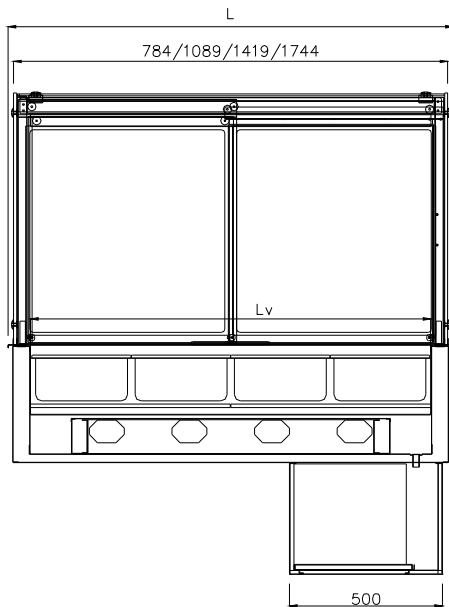
Plan autour du bac en acier inox AISI 304.

Les éléments réfrigères fonctionnent avec groupe réfrigéré à gaz R404A ou bien prédisposé pour groupe à distance.

La cuve est isolée avec évacuation du condensât par un tuyau à raccorder au sol (par soin de l'utilisateur).

Réglage de la température par contrôleur digital complet de gestion et programmation des dégivrages (par arrêt du groupe).

Appareils certifiées avec marque CE

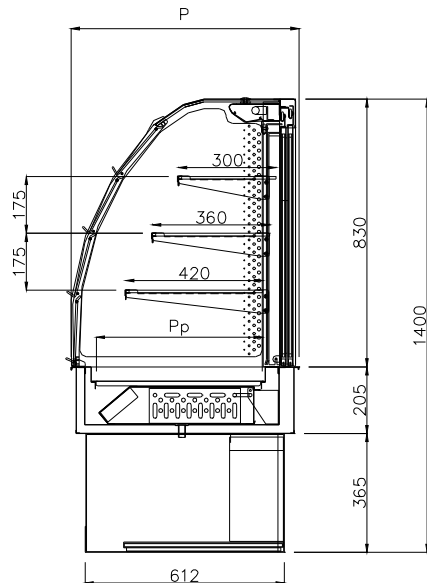
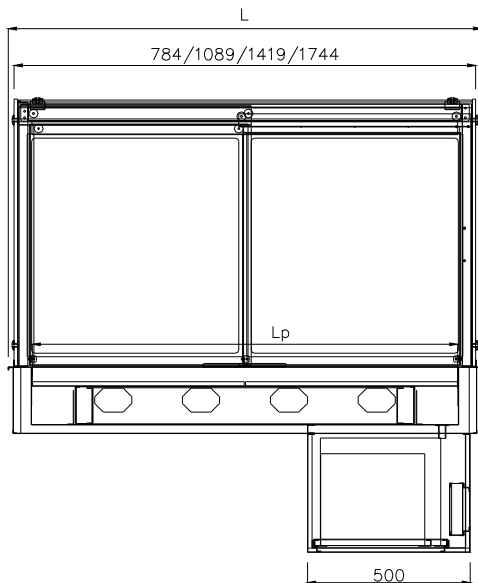


VITRINE REFRIGEREE VENTILEE SUR CUVE

DONNEES TECHNIQUES	Référence	FERMEE				RIDEAU				CLAPETS			
		8046516	8046517	8046518	8046519	8046520	8046521	8046522	8046523	8046524	8046525	8046526	8046527
Modèle		I7VV3RVR2	I7VV3RVR3	I7VV3RVR4	I7VV3RVR5	I7VVT3RVR2	I7VVT3RVR3	I7VVT3RVR4	I7VVT3RVR5	I7VVC3RVR2	I7VVC3RVR3	I7VVC3RVR4	I7VVC3RVR5
Dimensions externes [mm]													
	L = longueur	800	1125	1455	1780	800	1125	1455	1780	800	1125	1455	1780
	P = profondeur	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700
Dimensions cuve [mm]													
	Lv = longueur	650	980	1310	1630	650	980	1310	1630	650	980	1310	1630
	Pv = profondeur	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510
	Hv = hauteur	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150
Capacité bacs GN1/1		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Température [°C]		-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *
Gaz réfrigérant		R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Puissance frigorifique à -10°C [W]		869	979	1477	1625	869	979	1477	1625	869	979	1477	1625
Puissance totale [kW]		0,7	0,9	1,1	1,2	0,7	0,9	1,1	1,2	0,7	0,9	1,1	1,2
Tension d'alimentation		230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz

* classificazione 2M1 conformemente alla norma UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

** classificazione 2M2 conformemente alla norma UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006



VITRINE REFRIGEREE VENTILEE SUR CUVE

DONNEES TECHNIQUES	Référence	FERMEE				RIDEAU				CLAPETS			
		8046474	8046475	8046476	8046477	8046482	8046483	8046484	8046485	8046478	8046479	8046480	8046481
Modèle		I7VV3RPR2	I7VV3RPR3	I7VV3RPR4	I7VV3RPR5	I7VVT3RPR2	I7VVT3RPR3	I7VVT3RPR4	I7VVT3RPR5	I7VVC3RPR2	I7VVC3RPR3	I7VVC3RPR4	I7VVC3RPR5
Dimensions externes [mm]													
	L = longueur	800	1125	1455	1780	800	1125	1455	1780	800	1125	1455	1780
	P = profondeur	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700
Dimensions cuve [mm]													
	Lv = longueur	650	980	1310	1630	650	980	1310	1630	650	980	1310	1630
	Pv = profondeur	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510
	Hv = hauteur	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Capacité bacs GN1/1		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Température [°C]		-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *
Gaz réfrigérant		R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Puissance frigorifique à -10°C [W]		869	979	1477	1625	869	979	1477	1625	869	979	1477	1625
Puissance totale [kW]		0,7	0,9	1,1	1,2	0,7	0,9	1,1	1,2	0,7	0,9	1,1	1,2
Tension d'alimentation		230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz

* classificazione 2M1 conformemente alla norma UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

** classificazione 2M2 conformemente alla norma UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VETRINE CUBIQUE REFRIGEREE VENTILEE H=830 SUR CUVE OU PLAN

Leur fonction est de conserver et d'exposer les aliments froids et les boissons.

La gamme est composée de 4 modèles de 800, 1125, 1455, 1780 mm de longueur.

Les éléments sont réfrigérés par un système de flux d'air transversal et laminaire qui permet la circulation optimale sur les étagères.

La vitrine ,réalisée entièrement en verre securit, à 3 niveaux aussi bien en verre securit, est disponible en 3 versions

- fermée coté client
- ouverte coté client avec clapets
- ouverte coté client avec rideau thermique

Toutes les versions sont fermées coté service par des portes coulissantes en verre securit.

Les cuves sont équipées d'un système qui permet facilement de régler l'hauteur utile de 30mm à 150mm.

L'évaporateur est amovible pour faciliter le nettoyage.

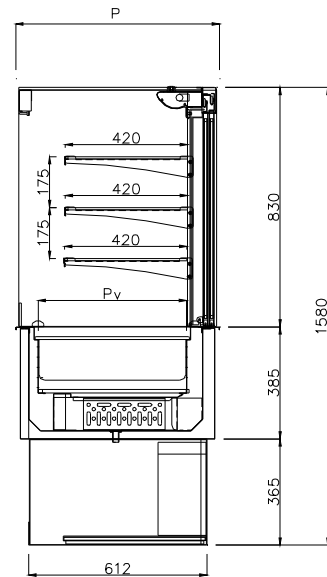
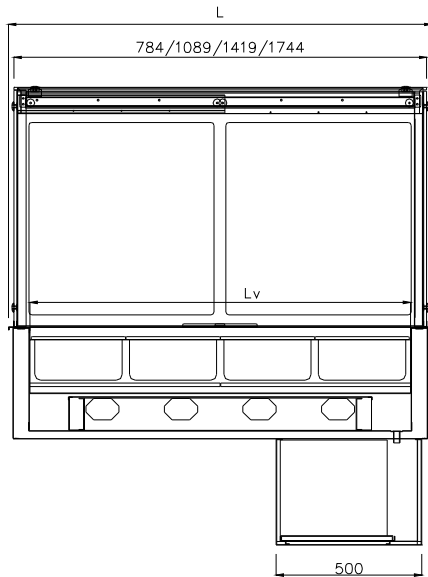
Plan autour du bac en acier inox AISI 304.

Les éléments réfrigérés fonctionnent avec groupe réfrigéré à gaz R404A ou bien prédisposé pour groupe à distance.

La cuve est isolée avec évacuation du condensât par un tuyau à raccorder au sol (par soin de l'utilisateur).

Réglage de la température par contrôleur digital complet de gestion et programmation des dégivrages (par arrêt du groupe).

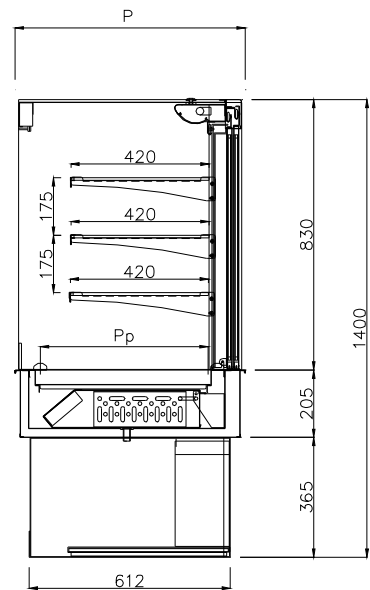
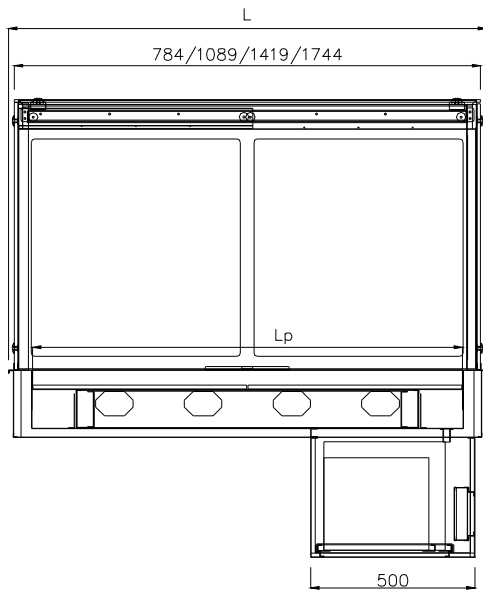
Appareils certifiées avec marque CE



VITRINE CUBIQUE REFRIGEREE VENTILEE SUR CUVE													
DONNEES TECHNIQUES		FERMEE				RIDEAU				CLAPETS			
Référence		8046528	8046529	8046530	8046531	8046532	8046533	8046534	8046535	8046536	8046537	8046538	8046539
Modèle		I7VVQ3RVR2	I7VVQ3RVR3	I7VVQ3RVR4	I7VVQ3RVR5	I7VVQT3RVR2	I7VVQT3RVR3	I7VVQT3RVR4	I7VVQT3RVR5	I7VVC3RVR2	I7VVC3RVR3	I7VVC3RVR4	I7VVC3RVR5
Dimensions externes [mm]													
	L = longueur	800	1125	1455	1780	800	1125	1455	1780	800	1125	1455	1780
	P = profondeur	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700
Dimensions cuve [mm]													
	Lv = longueur	650	980	1310	1630	650	980	1310	1630	650	980	1310	1630
	Pv = profondeur	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510
	Hv = hauteur	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150	30/150
Capacité bacs GN1/1		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Température [°C]		-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *
Gaz réfrigérant		R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Puissance frigorifique à -10°C [W]		869	979	1477	1625	869	979	1477	1625	869	979	1477	1625
Puissance totale [kW]		0,7	0,9	1,1	1,2	0,7	0,9	1,1	1,2	0,7	0,9	1,1	1,2
Tension d'alimentation		230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz

* classificazione 2M1 conformemente alla norma UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

** classificazione 2M2 conformemente alla norma UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006



VITRINE CUBIQUE REFRIGEREE VENTILEE SUR PLAN													
Donnees techniques		FERMEE				RIDEAU				CLAPETS			
Référence		8046565	8046566	8046567	8046568	8046569	8046570	8046571	8046572	8046573	8046574	8046575	8046576
Modèle		I7VVQ3RPR2	I7VVQ3RPR3	I7VVQ3RPR4	I7VVQ3RPR5	I7VVQT3RPR2	I7VVQT3RPR3	I7VVQT3RPR4	I7VVQT3RPR5	I7VVQC3RPR2	I7VVQC3RPR3	I7VVQC3RPR4	I7VVQC3RPR5
Dimensions externes [mm]													
	L = longueur	800	1125	1455	1780	800	1125	1455	1780	800	1125	1455	1780
	P = profondeur	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700	700
Dimensions plan [mm]													
	Lv = longueur	650	980	1310	1630	650	980	1310	1630	650	980	1310	1630
	Pv = profondeur	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510	510
	Hv = hauteur	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Capacité bacs GN1/1		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Température [°C]		-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+7 °C **	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *
Gaz réfrigérant		R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Puissance frigorifique à -10° C [W]		869	979	1477	1625	869	979	1477	1625	869	979	1477	1625
Puissance totale [kW]		0,7	0,9	1,1	1,2	0,7	0,9	1,1	1,2	0,7	0,9	1,1	1,2
Tension d'alimentation		230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz

* classificazione 2M1 conformemente alla norma UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

** classificazione 2M2 conformemente alla norma UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

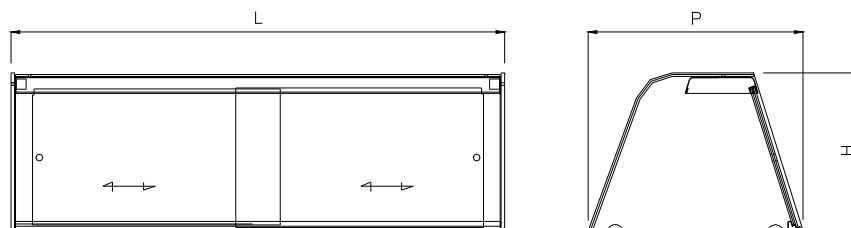
ELEMENTI VETRINETTA

Leur fonction est de couvrir et de protéger les aliments exposés tout en contribuant à un maintien plus correct de la température de fonctionnement et réduisant ainsi les consommations d'énergie électrique.

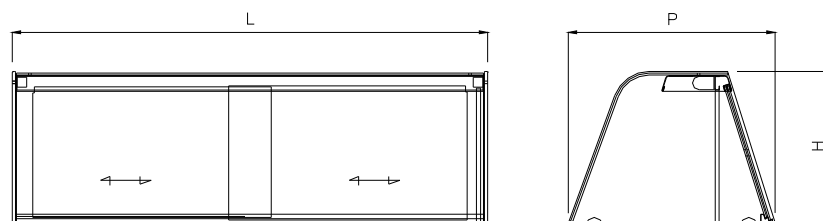
La gamme se compose de 3 modèles de 762, 1090, 1440 mm de longueur respectivement adaptés aux éléments de 2, 3, 4 GN1/1.

Les petites vitrines sont applicables aussi bien sur les appareils chauds que sur les froids avec, si nécessaire, la possibilité de les équiper d'un élément chauffant (chauds) ou éclairant (froids).

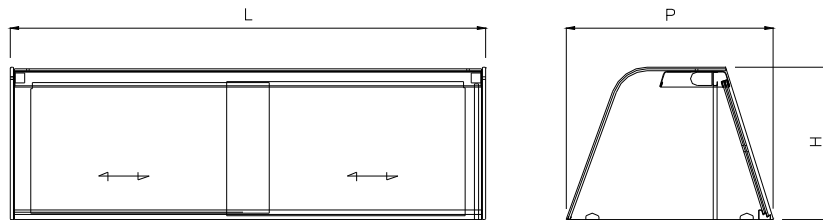
Appareils certifiés avec marque CE



VITRINE NEUTRE				
Référence		8046540	8046541	8046542
Modèle		I7VCN2	I7VCN3	I7VCN4
Dimensioni [mm]				
	L = longueur	762	1090	1440
	P = profondeur	685	685	685
	H = hauteur	460	460	460



VITRINE NEUTRE AVEC ECLAIRAGE				
Référence		8046545	8046546	8046547
Modèle		I7VCL2	I7VCL3	I7VCL4
Dimensioni [mm]				
	L = longueur	762	1090	1440
	P = profondeur	685	685	685
	H = hauteur	460	460	460
N° lampes		1	1	1
Puissance totale [W]		18	22	36
Tension d'alimentation		230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz

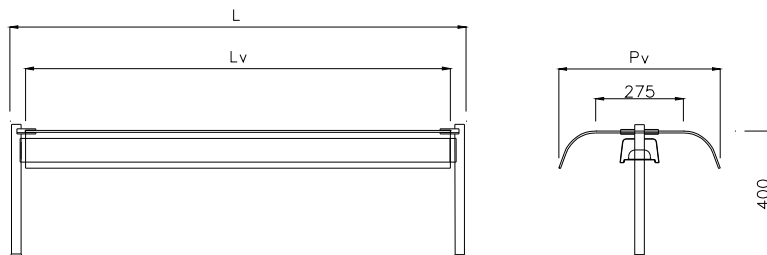


VITRINE NEUTRE AVEC RAMPE CHAUFFANTE				
Référence		8046549	8046550	8046551
Modèle		I7VCR2	I7VCR3	I7VCR4
Dimensionsi (mm)				
	L = longueur	762	1090	1440
	P = profondeur	685	685	685
	H = hauteur	460	460	460
N° lampes		1	2	3
Puissance totale [W]		0,4	0,8	1,2
Tension d'alimentation		230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz

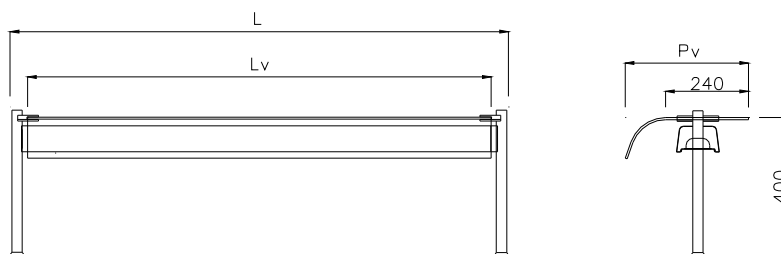
SOVRASTRUTTURA CENTRALE

La sovrastruttura centrale in vetro doppio curvo con montanti tubolari può essere utilizzata per la protezione del cibo ed equipaggiata, in caso di necessità, con un elemento riscaldante (montaggio su caldi) oppure illuminante (montaggio su freddi).
La sovrastruttura può essere inoltre dotata di vetro frontale nel caso di distribuzione pietanze con personale di servizio.

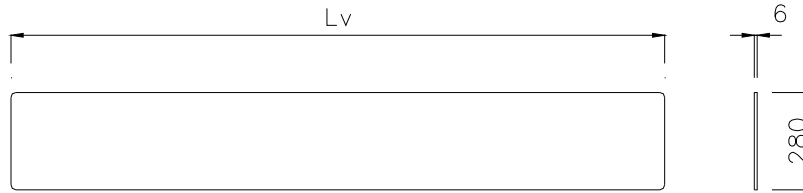
Apparecchiature certificate con marchio CE



SOVRASTRUTTURA CENTRALE VETRO DOPPIO						
Codice		8046185	8046186	8046187	8046188	8046189
Modello		ISVD2	ISVD3	ISVD4	ISVD5	ISVD6
Dimensioni [mm]						
	L = lunghezza	785	1110	1440	1765	2090
	Lv = lunghezza vetro	685	1010	1340	1665	1990
	Pv = profondità vetro	510	510	510	510	510



SOVRASTRUTTURA CENTRALE VETRO SINGOLO						
Codice		8046250	8046251	8046252	8046253	8046254
Modello		ISVS2	ISVS3	ISVS4	ISVS5	ISVS6
Dimensioni [mm]						
	L = lunghezza	785	1110	1440	1765	2090
	Lv = lunghezza vetro	690	1010	1340	1665	1990
	Pv = profondità vetro	360	360	360	360	360

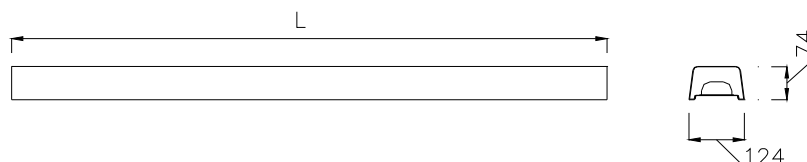


VETRO FRONTALE PER SOVRASTRUTTURA CENTRALE						
Codice		8046155	8046156	8046157	8046158	8046159
Modello		IFS2	IFS3	IFS4	IFS5	IFS6
Dimensioni (mm)						
	Lv = lunghezza vetro	685	1010	1340	1665	1990
	Hv = altezza vetro	360	360	360	360	360

ELEMENTI ILLUMINANTI O RISCALDANTI PER SOVRASTRUTTURA

Questi elementi sono realizzati con lampada al neon (illuminante) oppure resistenze corazzate (riscaldante) incassate in una carenatura inox. Sono realizzate appositamente per le sovrastrutture centrali.

Apparecchiature certificate con marchio CE



ELEMENTO ILLUMINANTE						
Codice		8046190	8046191	8046192	8046193	8046225
Modello		ILS2	ILS3	ILS4	ILS5	ILS6
Dimensioni esterne [mm]						
	L = lunghezza	685	1010	1340	1665	1990
	P = profondità	124	124	124	124	124
	Hv = altezza	74	74	74	74	74
Potenza totale [W]		8	13	21	35	53
Tensione alimentazione		230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz

ELEMENTO RISCALDANTE						
Codice		8046194	8046195	8046196	8046197	8046227
Modello		IRS2	IRS3	IRS4	IRS5	IRS6
Dimensioni esterne [mm]						
	L = lunghezza	685	1010	1340	1665	1990
	P = profondità	124	124	124	124	124
	Hv = altezza	74	74	74	74	74
N° resistenze		1	2	2	3	4
Potenza totale [Kw]		0,4	0,8	0,8	1,2	1,6
Tensione alimentazione		230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz

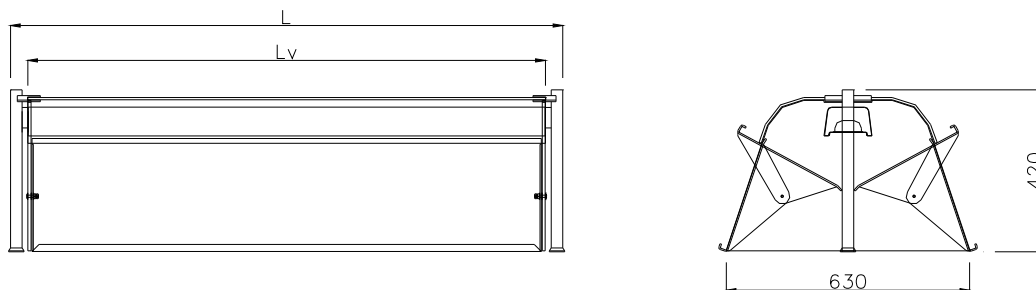
VETRINETTA NEUTRA CHIUSA CON PORTINE BASCULANTI

La sovrastruttura centrale in vetro doppio curvo con montanti tubolari, fianchi in policarbonato e portine basculanti può essere utilizzata per la protezione del cibo ed equipaggiata, in caso di necessità, con un elemento riscaldante (montaggio su caldi) oppure illuminante (montaggio su freddi).

Le due portine basculanti in policarbonato permettono l'accesso su entrambi i lati della vetrinetta che risulta, quindi, particolarmente adatta ad un utilizzo su elementi con funzione di isola.

La gamma si compone di 3 misure 775, 1100, 1430 mm adatte rispettivamente per gli elementi da 2, 3, e 4 GN 1/1.

Apparecchiature certificate con marchio CE



VETRINETTA NEUTRA				
Codice		8046561	8046562	8046563
Modello		I7VCPB2	I7VCPB3	I7VCPB4
Dimensioni [mm]				
	L = lunghezza	775	1100	1430
	P = profondità	630	630	630
	H = altezza	420	420	420

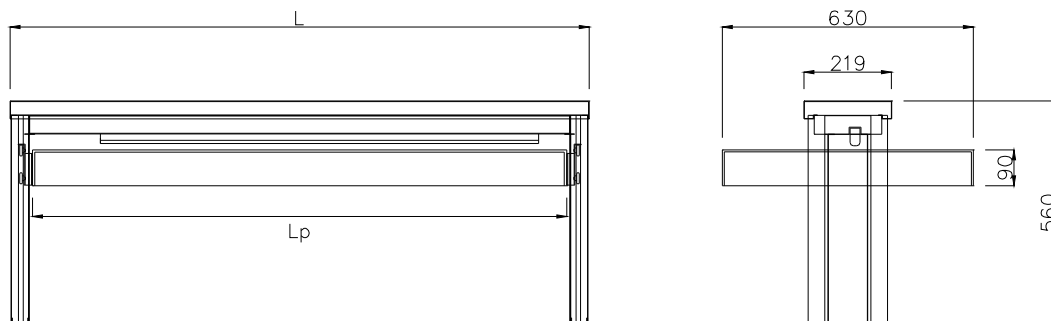
COPERTURA MOBILE

L'elemento copertura mobile nasce dalla sempre più diffusa esigenza di coprire e proteggere gli alimenti negli intervalli tra un servizio e l'altro.

Il funzionamento avviene mediante un sollevamento motorizzato gestito attraverso una pulsantiera. La calottina di copertura è in policarbonato mentre la struttura portante è in acciaio inox AISI 304.

La gamma si compone di 3 misure 800, 1125, 1455 mm adatte rispettivamente per gli elementi da 2, 3, e 4 GN 1/1.

Apparecchiature certificate con marchio CE



COPERTURA MOBILE				
Codice		8046557	8046558	8046559
Modello		I7CM2	I7CM3	I7CM4
Dimensioni [mm]				
	L = lunghezza	800	1125	1455
	Lp = lunghezza plexiglass	690	1015	1345
	P = profondità	630	630	630
	H = altezza	560	560	560