

INOXFERA

DROP-IN
TARIF

19
FRANCE

www.inoxfera.fr

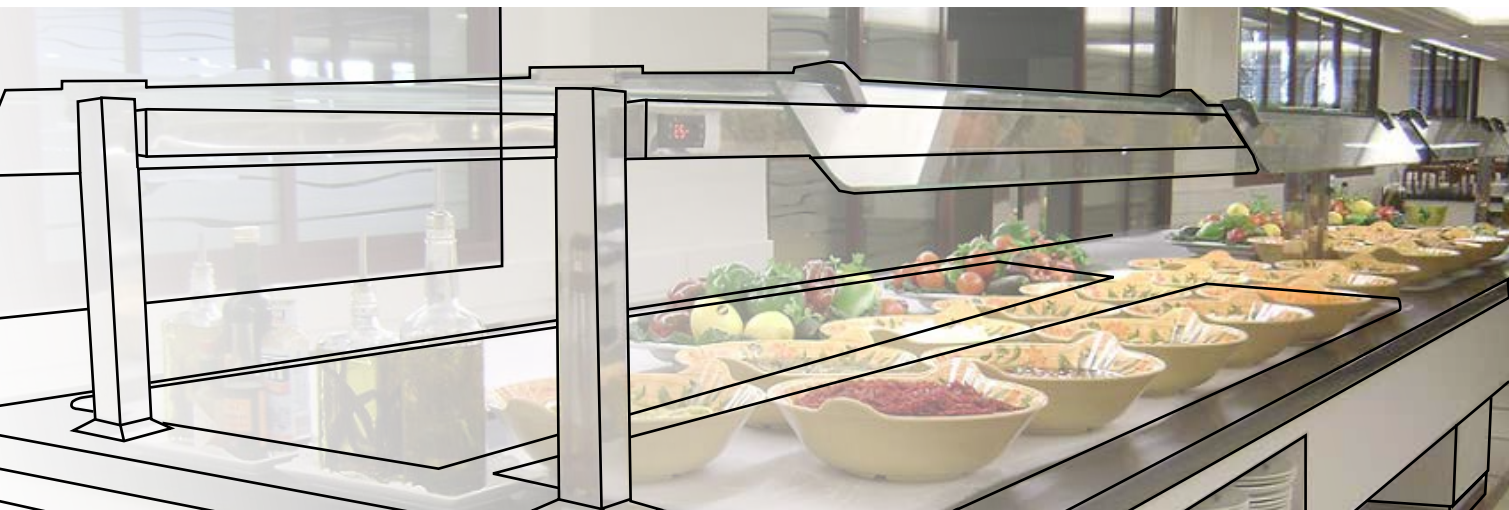
Fabricant spécialiste des solutions pour la distribution des repas.

Experts dans la gestion des espaces de restauration modernes, en harmonie avec les convives et leurs émotions.

Créateurs des environnements où la clientèle se sent à l'aise dans un cadre idéal pour profiter des repas.

PASSION POUR LES ESPACES





FAITES VRAIMENT VOS CONCEPTIONS



Encastro est la **nouvelle génération d'éléments encastrables** qui simplifient la conception et la construction des espaces gastronomiques.

Avec Encastro, vos conceptions deviennent des espaces **suggestifs, accessibles, confortables et sûrs** pour le convive. En même temps, les opérateurs de restauration bénéficient des services **simples, souples et efficaces**.

Les éléments Encastro sont la meilleure solution pour transformer vos projets en **espaces de restauration efficaces avec une personnalité unique**.

TENTER L'APPETIT

Grandes surfaces vitrées qui créent une sensation de **transparence**.
Éclairage LED qui améliore la présentation des aliments, créant une **expérience séduisante** qui suscite l'appétit des convives les plus exigeants.
Esthétiquement cohérent tout au long de la gamme pour assurer **l'harmonie de vos projets**.



DESIGN ÉLÉGANT AVEC UNE DOUCE TOUCHE

Les éléments Encastro sont le premier impact visuel qu'un client reçoit dans un restaurant. En plus de leurs caractéristiques fonctionnelles et techniques, ils jouent un rôle clé en tant qu'**objets décoratifs**.



OBTENIR LE SERVICE PARFAIT

Portes à charnières à 180° pour faciliter le chargement et le remplacement des produits.

Bords arrondis intérieurs pour éviter l'accumulation de saleté.

Séparation entre présentoir et support pour un nettoyage plus confortable et efficace

DES COMPOSANTS PLUS CONVIVIAUX

Nouveaux compresseurs qui **réduisent le bruit ambiant, les vibrations et la chaleur** dans la salle à manger.

Suppression complète du bruit, des vibrations et de la chaleur grâce aux éléments de **groupe à distance Encastro**.

DES ESPACES PLUS ACCESSIBLES POUR LES INVITÉS

Grâce à sa conception **ouverte et ergonomique**, les éléments Encastro garantissent un **accès facile et simple** aux produits exposés, ce qui se traduit par des **services de restauration plus rapides et plus souples**.

Les éléments Encastro sont également extrêmement **compacts et précis**, assurant une **utilisation optimale de l'espace** dans la salle à manger.



+ PRÉSENCE
x SERVICE



SANS PROBLÈMES INSTALLATION ET ENTRETIEN

Panneau de commande amovible pouvant être placé dans n'importe quelle position.

Tous les composants électroniques sont en un point unique, facile d'accès.

Les supports des présentoirs sont montés sur le plan de travail sans difficulté en utilisant des platines filetées. Montés aussi sur les vitres sans effort par l'intermédiaire d'un système de pinces de fixation.

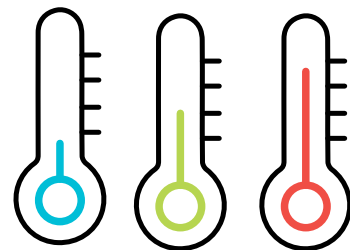




CONSERVATION DU PRODUIT DANS LES MEILLEURES CONDITIONS POSSIBLES



La fonction technique principale des éléments Encastro est de **maintenir la température de la nourriture et des boissons en dehors des limites de la zone de danger**, dans laquelle les bactéries d'origine alimentaire peuvent se développer.



ZONE DE SECURITE FROIDE DANGER BACTERIES EMPOISONNEMENT ALIMENTAIRE ZONE DE SECURITE CHAUDE
Moins de 8°C Plus de 65°C
8°C < X < 65°C

*LES ÉLÉMENTS VENTILÉS ENCASTRO
GARANTISSENT UNE PLUS GRANDE
FRAÎCHEUR POUR LES ALIMENTS
EXPOSÉS*

De nouveaux composants
de réfrigération plus
efficaces permettent des
**économies d'énergie de
plus de 20%.**

Éléments Bain-marie
avec **remplissage
automatique.**

**GAZ RÉFRIGÉRANT À
BAS POTENTIEL DE
RÉCHAUFFEMENT
GLOBAL**

Respect des directives
européennes sur les
**Déchets d'Équipements
Électriques et
Électroniques (DEEE).**
Recycler activement pour
réduire la pollution de
l'environnement.



**R-452A
REFRIGERANT**

Advanced Efficient Green

**AGIR EFFICACEMENT ET
RESPECTUEUSEMENT AVEC
L'ENVIRONNEMENT**



Les éléments Encastro s'adaptent à tous les types d'environnements, maximisant ainsi le potentiel créatif du concepteur du projet.

AVEC LA PLUS LARGE GAMME DU MARCHÉ

Éléments réfrigérés:

Ventilé ou par contact, profondeur des cuves 30-80-115-160 mm, de 2 à 6 GN 1/1. Versions avec groupe froid à distance.

Vitrines réfrigérés:

Vitrine cubique ou courbée, cuve ventilée ou statique, murale ou avec accès arrière, 3 ou 4 étagères, de 3 à 6 GN 1/1. Versions avec groupe froid à distance.

Éléments chauds:

Plaque vitrocéramique, cuve bain marie à eau ou cuve bain marie à air, de 1 à 6 GN 1/1.

Vitrines chaudes:

Plaque et étagère vitrocéramiques, vitrine cubique ou courbée, murale ou avec accès arrière, de 3 à 6 GN 1/1.

De nombreuses options présentoirs:

Verre droit ou courbé, support carré ou arrondi, LED ou halogène ou céramique, de 2 à 6 GN 1/1.



Éléments réfrigérés Self-in

Plaque réfrigérée 1 niveau
Plaque réfrigérée 2 niveaux
Cuve réfrigérée froid ventilé
Cuve réfrigérée froid statique
Cuve à glace
Cuve réfrigérée produits surgelés

16



Vitrines réfrigérées Self-in

Vitrine cubique réfrigérée ventilée 3 niveaux
Vitrine cubique réfrigérée ventilée 3 niveaux murale
Vitrine cubique réfrigérée ventilée 4 niveaux
Vitrine cubique réfrigérée ventilée 4 niveaux murale
Vitrine cubique réfrigérée haute capacité
Vitrine cubique réfrigérée haute capacité murale
Vitrine courbée réfrigérée ventilée
Vitrine courbée réfrigérée ventilée murale

27



Éléments chauds Self-in

Plaque vitrocéramique
Bain marie à air
Bain marie à eau remplissage automatique
Bain marie à eau remplissage manuel

54



Vitrines chaudes Self-in

Cubique chaude
Cubique chaude murale
Courbée chaude
Courbée chaude murale

62

Options de groupe froid Self-In

48

Index

SELF-IN 700



Éléments réfrigérés Fit-in

Plaque réfrigérée 1 niveau
 Plaque réfrigérée 2 niveaux
 Cuve réfrigérée froid statique
 Cuve à glace
 Cuve réfrigérée produits surgelés



Éléments chauds Fit-in

Plaque vitrocéramique
 Bain marie à air
 Bain marie à eau remplissage automatique
 Bain marie à eau remplissage manuel



Vitrines chaudes Self-in

Vitrine cubique chaude
 Vitrine cubique chaude murale
 Vitrine courbée chaude
 Vitrine courbée chaude murale

70

82

90

Options de groupe froid Fit-In

80

FIT-IN 600

INOXFERA



Présentoirs Galbés

Avec éclairage
Avec lumière chaude par halogène
Avec lumière chaude par céramique
Neutre
Lampe de maintien en température
Présentoir pour cuve réfrigérée
produits surgelés
Verre frontal
Verre central

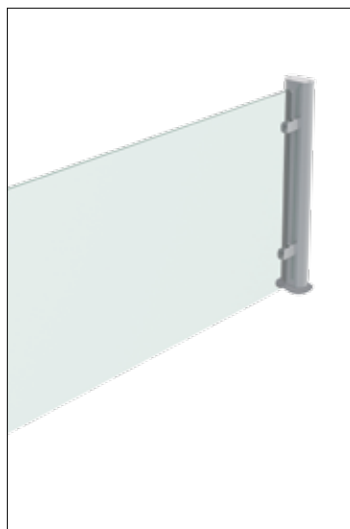
98



Présentoirs Carrés

Avec éclairage
Avec lumière chaude par halogène
Avec lumière chaude par céramique
Neutre
Lampe de maintien en température
Présentoir pour cuve réfrigérée
produits surgelés
Verre frontal
Verre central

106



Supports de protection

Support de protection
Vitre de protection

110



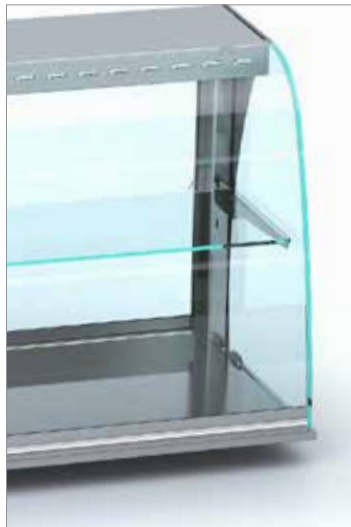
Thermomètres

111



Réserves

Chaude
Réfrigérée



Vitrines d'exposition

Avec éclairage et chauffage sans fond
Fermée avec éclairage et sans fond
Fermée avec éclairage et étagère
intermédiaire



Distributeurs

Casier à verres
Pour assiettes neutres
Pour assiettes chaudes



Accessoires Supplémentaires

Kit bac d'évaporation
Bac de récupération
Outil pour éléments techniques

112

118

120

122

Options de groupe chaud/froid pour les réserves

117

ACCESSOIRES

INOXFERA



SELF-IN
GAMME
700

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS



Cuve réfrigérée froid ventilé

Air soufflé généré par les ventilateurs des évaporateurs. Temps de refroidissement plus rapide, une meilleure distribution de l'air et des résultats optimaux de conservation de la nourriture.



Cuve à glace

Aliments et boissons exposés sur la glace avec des effets d'éclairage LED, selon le modèle.



Cuve réfrigérée produits surgelés

Produits surgelés, plus particulièrement pour des glaces. Avec guide de soutien pour les bacs, couvercles de protection coulissants et transparents.



Cuve réfrigérée froid statique

Réfrigération statique par un serpentin en cuivre élargi.



Plaque réfrigérée 1 niveau

Surface complètement plate, légèrement surélevée pour une meilleure exposition des aliments.



Plaque réfrigérée 2 niveaux

Avec deux niveaux d'exposition. Niveau supérieur utilisé pour améliorer la présentation des plats spéciaux.

CARACTÉRISTIQUES

Générales

Cuve avec **angles intérieurs arrondis** pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une **parfaite hygiène**.

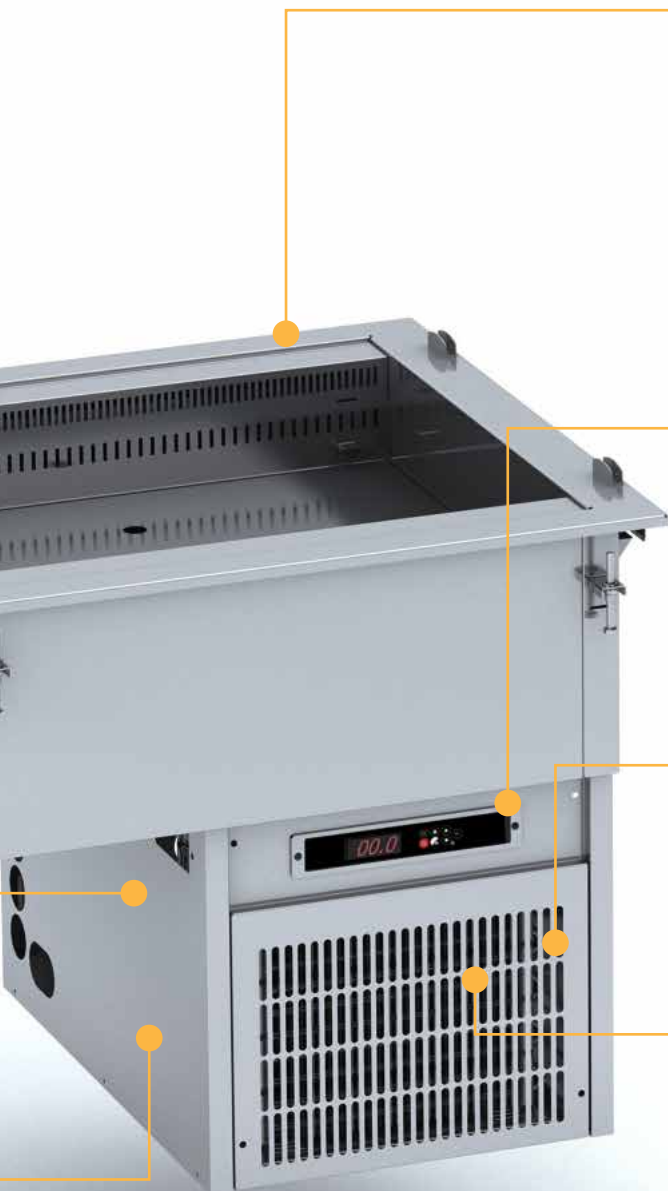
Cuve **réfrigérée froid ventilé** avec une **profondeur réglable** pour présenter des bacs de différentes hauteurs.

Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui **économise de l'énergie** en réduisant la perte d'air froid.

Système de **dégivrage automatique** qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des **économies d'énergie**.

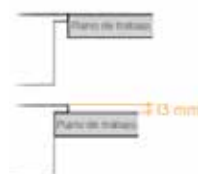
Nouveaux composants plus efficaces, des compresseurs écoénergétiques, des évaporateurs à grande surface traités avec un revêtement anticorrosion et des ventilateurs électroniques à haute performance.





Options de montage. Tous les éléments peuvent être déposés au niveau du plan de travail ou même sur la partie supérieure du plan de travail pour former une structure robuste avec un chevauchement de 13 mm d'épaisseur.

Plan de travail:



Thermostat numérique.

Protégé par le périmètre de la structure, ce qui évite les entraves dans l'utilisation quotidienne.

Avec un câble de 1 mètre de long, il permet d'être installé sur un autre élément.

Il permet d'allumer en même temps l'élément réfrigéré et le présentoir avec éclairage.

Gaz hydrocarboné de type R452a,

qui est une nouvelle génération de réfrigérant, ininflammable et avec un Potentiel de Réchauffement Global (PRG) très faible.

Groupe froid à distance.

L'élément est connecté à une unité de réfrigération centrale. Les bruits, les vibrations et la chaleur sont éliminés dans la salle à manger. Les éléments de groupe à distance sont livrés sans détendeur et vanne d'arrêt.

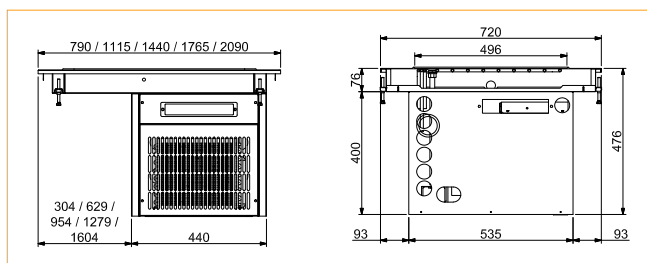
Tous les **éléments réfrigérés statiques** comprennent un **système d'évaporation pour l'eau de dégivrage de série et en standard.**



● Plaque réfrigérée 1 niveau

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) pendant le service.
- Fabrication en acier inox, finition polissage satiné. Bride périmétrique pour empêcher le débordement de l'eau de dégivrage.
- Système de réfrigération statique par un serpentin en cuivre élargi, déployé à la base de la plaque.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise

- de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Contrôle et régulation de la température sur la plaque réfrigérée par thermostat électronique numérique.
- Vanne de vidange de 1/2", emboutie dans la plaque, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation.
- Système pour l'évaporation de l'eau de dégivrage en série
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement sur la surface de la plaque réfrigérée: de -10 °C à +5 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



PR7



PR7



PR7

Surface de la plaque complètement plate pour avoir une zone d'exposition la plus large et la plus polyvalente.

Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

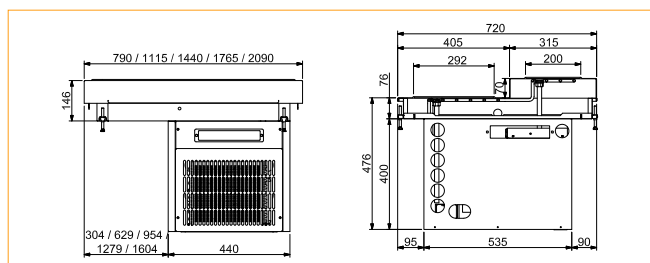
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
PR7-2	19047259	790	720	476	765	690	2 GN 1/1	305
PR7-3	19047580	1115	720	476	1090	690	3 GN 1/1	320
PR7-4	19047581	1440	720	476	1415	690	4 GN 1/1	335
PR7-5	19047582	1765	720	476	1740	690	5 GN 1/1	480
PR7-6	19047583	2090	720	476	2065	690	6 GN 1/1	490

● Plaque réfrigérée 2 niveaux

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) pendant le service.
- Fabrication en acier inox, finition polissage satiné. Bride périmétrique pour empêcher le débordement de l'eau de dégivrage.
- Système de réfrigération statique par un serpentin en cuivre élargi, déployé à la base de la plaque.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise

de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.

- Contrôle et régulation de la température sur la plaque réfrigérée par thermostat électronique numérique.
- Vanne de vidange de 1/2", emboutie dans la plaque, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation.
- Système pour l'évaporation de l'eau de dégivrage en série
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement sur la surface de la plaque réfrigérée: de -10 °C à +5 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



P2R7



P2R7



P2R7

Surface de la plaque réfrigérée avec deux niveaux d'exposition. Niveau supérieur, 70 mm plus haut que le niveau inférieur, utilisé pour améliorer la présentation des plats spéciaux.

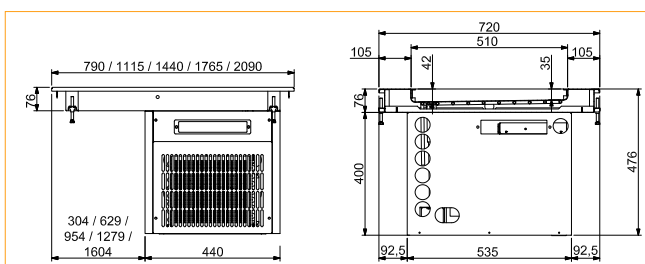
Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
P2R7-2	19047586	790	720	546	765	690	2 GN 1/1	305
P2R7-3	19047587	1115	720	546	1090	690	3 GN 1/1	320
P2R7-4	19047588	1440	720	546	1415	690	4 GN 1/1	335
P2R7-5	19047589	1765	720	546	1740	690	5 GN 1/1	480
P2R7-6	19047590	2090	720	546	2065	690	6 GN 1/1	490

● Cuve réfrigérée froid statique

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, etc.) pendant le service.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve réfrigérée froid statique avec une profondeur de 30/80/160 mm pour présenter des bacs de différentes hauteurs.
- Cuve avec angles intérieurs arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une parfaite hygiène.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve réfrigérée statique par thermostat électronique numérique.
- Vanne de vidange de 1/2", emboutie dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation. Il est recommandé une vidange au réseau d'assainissement.
- Système pour l'évaporation de l'eau de dégivrage en série
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement sur la base de la cuve réfrigérée statique avec une profondeur de 30/80 mm (en classe climatique IV): de -10 °C à +5 °C.
- Température de fonctionnement dans la cuve réfrigérée statique avec une profondeur de 160 mm (en classe climatique IV): de +4 °C à +8 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



CR7-30



CR7-30



CR7-30

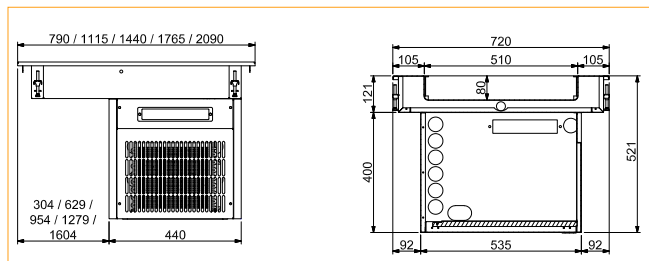
Système de réfrigération statique par un serpentin en cuivre élargi, déployé sur la base de la cuve. Modèles profondeur 160 mm avec serpentin en cuivre élargi également déployé sur les côtés de la cuve pour améliorer les performances.

Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Cuve réfrigérée avec profondeur de cuve de 30mm

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Profondeur de cuve (mm)	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
CR7-30-2	19047593	790	720	476	765	690	30	2 GN 1/1	305
CR7-30-3	19047594	1115	720	476	1090	690	30	3 GN 1/1	320
CR7-30-4	19047595	1440	720	476	1415	690	30	4 GN 1/1	335
CR7-30-5	19047596	1765	720	476	1740	690	30	5 GN 1/1	480
CR7-30-6	19047597	2090	720	476	2065	690	30	6 GN 1/1	490



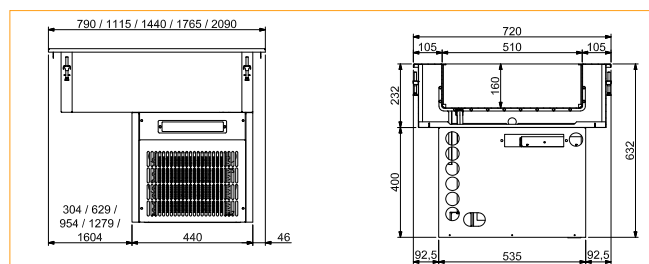
CR7-80



CR7-80

Cuve réfrigérée avec profondeur de cuve de 80mm

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Profondeur de cuve (mm)	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
CR7-80-2	19047598	790	720	521	765	690	80	2 GN 1/1	305
CR7-80-3	19047599	1115	720	521	1090	690	80	3 GN 1/1	320
CR7-80-4	19047600	1440	720	521	1415	690	80	4 GN 1/1	335
CR7-80-5	19047601	1765	720	521	1740	690	80	5 GN 1/1	480
CR7-80-6	19047602	2090	720	521	2065	690	80	6 GN 1/1	490



CR7-160



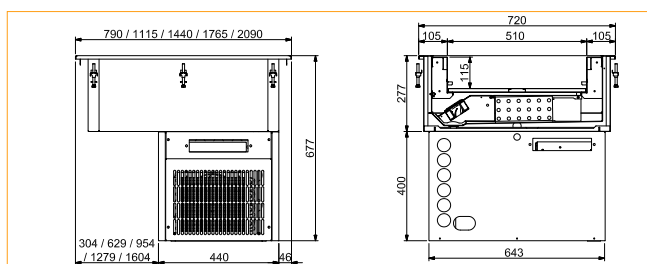
CR7-160

Cuve réfrigérée avec profondeur de cuve de 160mm

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Profondeur de cuve (mm)	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
CR7-160-2	19047615	790	720	632	765	690	160	2 GN 1/1	310
CR7-160-3	19047616	1115	720	632	1090	690	160	3 GN 1/1	325
CR7-160-4	19047617	1440	720	632	1415	690	160	4 GN 1/1	480
CR7-160-5	19047618	1765	720	632	1740	690	160	5 GN 1/1	510
CR7-160-6	19047619	2090	720	632	2065	690	160	6 GN 1/1	540

● Cuve réfrigérée froid ventilé

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourt, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, etc.) pendant le service.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Système de réfrigération à air soufflé généré par les ventilateurs des évaporateurs, créant ainsi un léger rideau d'air sur la partie supérieure des récipients. Des temps de refroidissement rapides, une meilleure distribution de l'air et des résultats optimaux de conservation de la nourriture sont atteints. Ces performances exceptionnelles de refroidissement garantissent que la nourriture présentée ne sèche pas.
- Système de refroidissement ventilé par ventilateurs électroniques et évaporateur grande surface, traité avec un revêtement anticorrosion.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve réfrigérée ventilée par thermostat électronique numérique.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 3/4", emboutie dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation. Il faut obligatoirement une vidange au réseau d'assainissement.
- Système pour l'évaporation de l'eau de dégivrage en accessoire optionnel.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement dans la cuve réfrigérée ventilée (en classe climatique IV): de 0 °C à +4 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



CRV7



CRV7



CRV7

Cuve réfrigérée froid ventilé avec une profondeur réglable pour présenter des bacs de différentes hauteurs (30, 75 ou 115mm). Niveau d'exposition lisse et zone zone d'évacuation légèrement inclinée.

Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

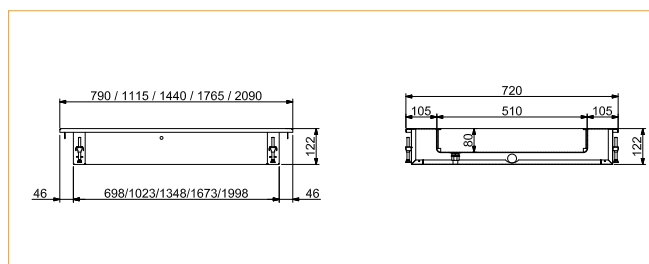
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
CRV7-2	19047591	790	720	677	765	690	2 GN 1/1	280
CRV7-3	19043178	1115	720	677	1090	690	3 GN 1/1	395
CRV7-4	19043179	1440	720	677	1415	690	4 GN 1/1	535
CRV7-5	19043181	1765	720	677	1740	690	5 GN 1/1	710
CRV7-6	19047592	2090	720	677	2065	690	6 GN 1/1	760

● Cuve à glace

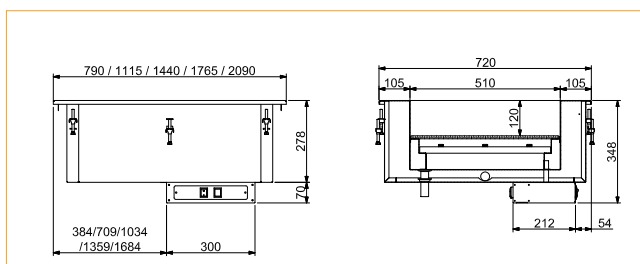
- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, etc.) exposés sur la glace pendant le service.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve neutre isolée avec une profondeur de 80/120 mm,

selon le modèle.

- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Vidange de 3/4" pour évacuer l'eau produite par la fonte de la glace. Vanne à sphère papillon 3/4" lorsqu'il manque une vidange au réseau d'assainissement.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50/60 Hz.



CNH7-80



CNH7-120



CNH7-120

Les modèles cuve à glace avec une profondeur de 120 mm permettent d'exposer le produit avec des effets d'éclairage:

Trois (3) barrettes d'éclairage LED RGB puissance de 14.5 w/m dans le fond, pour obtenir un éclairage uniforme.

Télécommande avec interrupteur ON / OFF et régulateur de puissance pour fournir différentes nuances de couleur.

Cuve avec double fond en méthacrylate perforé permettant le passage de l'éclairage LED



CNH7-120

Options groupe froid

- 110V 1N 60 Hz

Cuve à glace avec profondeur de cuve de 80mm

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Profondeur de cuve (mm)	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
CNH7-80-2	19047634	790	720	122	765	690	80	2 GN 1/1	-
CNH7-80-3	19047635	1115	720	122	1090	690	80	3 GN 1/1	-
CNH7-80-4	19047636	1440	720	122	1415	690	80	4 GN 1/1	-
CNH7-80-5	19047637	1765	720	122	1740	690	80	5 GN 1/1	-
CNH7-80-6	19047638	2090	720	122	2065	690	80	6 GN 1/1	-

Cuve à glace avec profondeur de cuve de 120mm

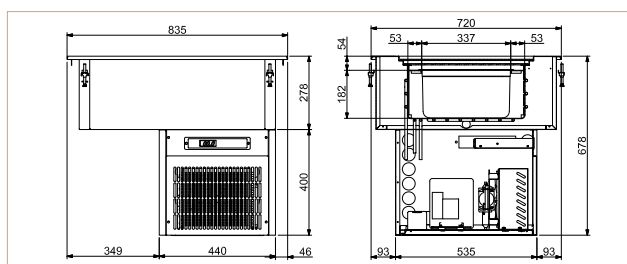
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Profondeur de cuve (mm)	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
CNH7-120-2	19047629	790	720	348	765	690	120	2 GN 1/1	25
CNH7-120-3	19047630	1115	720	348	1090	690	120	3 GN 1/1	45
CNH7-120-4	19047631	1440	720	348	1415	690	120	4 GN 1/1	60
CNH7-120-5	19047632	1765	720	348	1740	690	120	5 GN 1/1	80
CNH7-120-6	19047633	2090	720	348	2065	690	120	6 GN 1/1	100

● Cuve réfrigérée produits surgelés

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des produits surgelés, plus particulièrement pour des glaces (emballés ou en gros) pendant le service.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve réfrigérée froid statique avec une profondeur de 236 mm pour présenter des bacs à glace de différentes hauteurs.
- Cuve avec angles intérieurs arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une parfaite hygiène.
- Système de réfrigération statique par un serpentin en cuivre élargi, déployé sur la base et les côtés de la cuve pour améliorer les performances.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise

de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.

- Contrôle et régulation de la température dans la cuve réfrigérée pour produits surgelés par thermostat électronique numérique.
- AVIS IMPORTANT: Cette cuve n'est pas conçue pour stocker des produits congelés pendant une période au-delà du service de traiteur normal (durée maximale de 3 à 4 heures). En dehors des heures de service, le produit restant doit être stocké dans un environnement adapté à l'entretien prolongé des articles congelés.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement sur la base de la cuve réfrigérée pour produits surgelés (en classe climatique IV): de -15 °C à -18 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



CMC7-4



CMC7-4



CLP-12



CMC7-4

Capacité pour 4 bacs à glace de 360 x 165 x 180 mm, non fournis.

Couvercles transparents de protection coulissants inclus en accessoires de série et standard.

Rince cuillères pour le nettoyage de doseur de glace, en accessoire optionnel à installer à côté de la cuve réfrigérée pour produits surgelés.

Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité 360x165x180 mm	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
CMC7-4	19047641	835	720	678	810	690	4	245
CLP-12	19003021	110	270	145	100	260	-	-

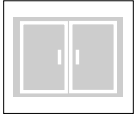


SELF-IN
GAMME
700

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES

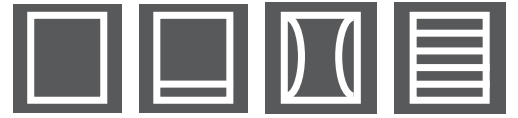
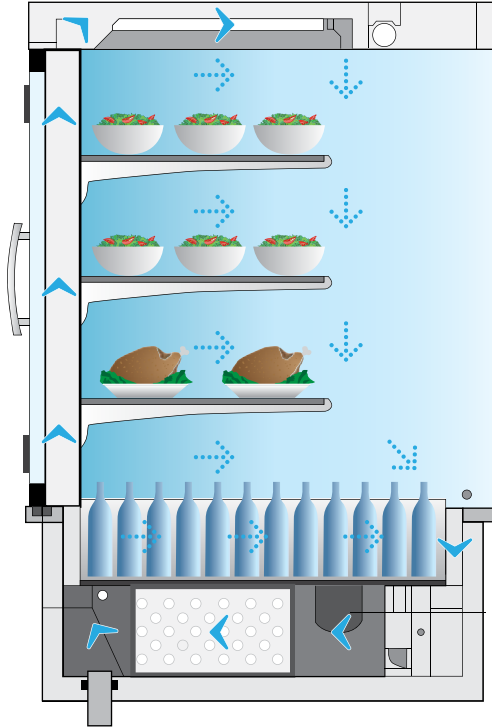
(Service de longue durée)



Côté service: Portes battantes avec charnières ou fermeture de l'arrière de la vitrine en acier inoxydable.

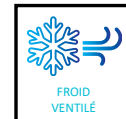
3~4
ÉTAGÈRES

Ces vitrines peuvent avoir 3 ou 4 étagères en verre comme option.



Côté public: ouvert, fermeture frontale en verre, rideau enroulable en textile plastifié ou rideau rigide et fermeture à clé.

VITRINE



4°C

10°C

(Dans vitrines cubiques)

5°C

10°C

(Dans vitrines courbées)

CUVE



0°C

4°C



+5°C Température interne du produit avec une température ambiante de + 25°C pendant 24 heures depuis la levée du rideau*

24h
(3h Vitrines
ouvertes)

*(Conditions d'essai avec 50% d'humidité relative)



VIDANGE AU RÉSEAU
D'ASSAINISSEMENT



TEMPS DE
CHARGEMENT

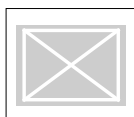
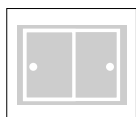


PRODUIT D'UNE
CHAMBRE FROIDE

Les produits à exposer doivent provenir directement d'une chambre froide réfrigérée. Les produits à exposer doivent être chargés sur la vitrine, avec le rideau textile/rigide fermé, une heure avant de servir.

VITRINES RÉFRIGÉRÉES HAUTE CAPACITÉ

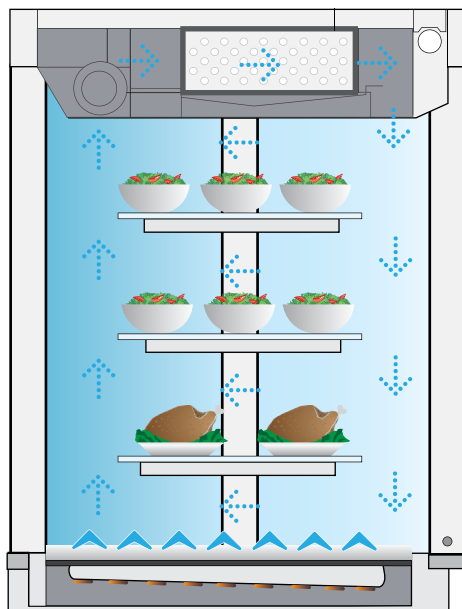
(Service de courte durée)



Côté service: Portes coulissantes ou fermeture de l'arrière de la vitrine en acier inoxydable.

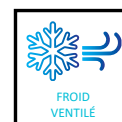


Ces vitrines peuvent avoir 3 étagères en verre ou guides en inox pour bacs GN.



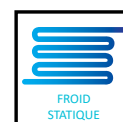
Côté public: rideau enroulable en textile plastifié

VITRINE



3°C
8°C

CUVE



-10°C
5°C



1h
30min

+8°C Température interne du produit avec une température ambiante de + 25°C pendant 1 heure et 30 minutes depuis la levée du rideau*

*(Conditions d'essai avec 50% d'humidité relative)



Vitrines avec une plus grande surface d'exposition, maximisant l'utilisation de l'espace interne.



Les produits à exposer doivent provenir directement d'une chambre froide réfrigérée. Les produits à exposer doivent être chargés sur la vitrine, avec le rideau textile/rigide fermé, une heure avant de servir.

CARACTÉRISTIQUES

Générales

Vitrine ventilée avec portes battantes à l'arrière. Ouverture à 180 ° pour faciliter les opérations de chargement et le remplacement du produit. Des portes avec des fixations précises qui garantissent une perte minimale de froid.

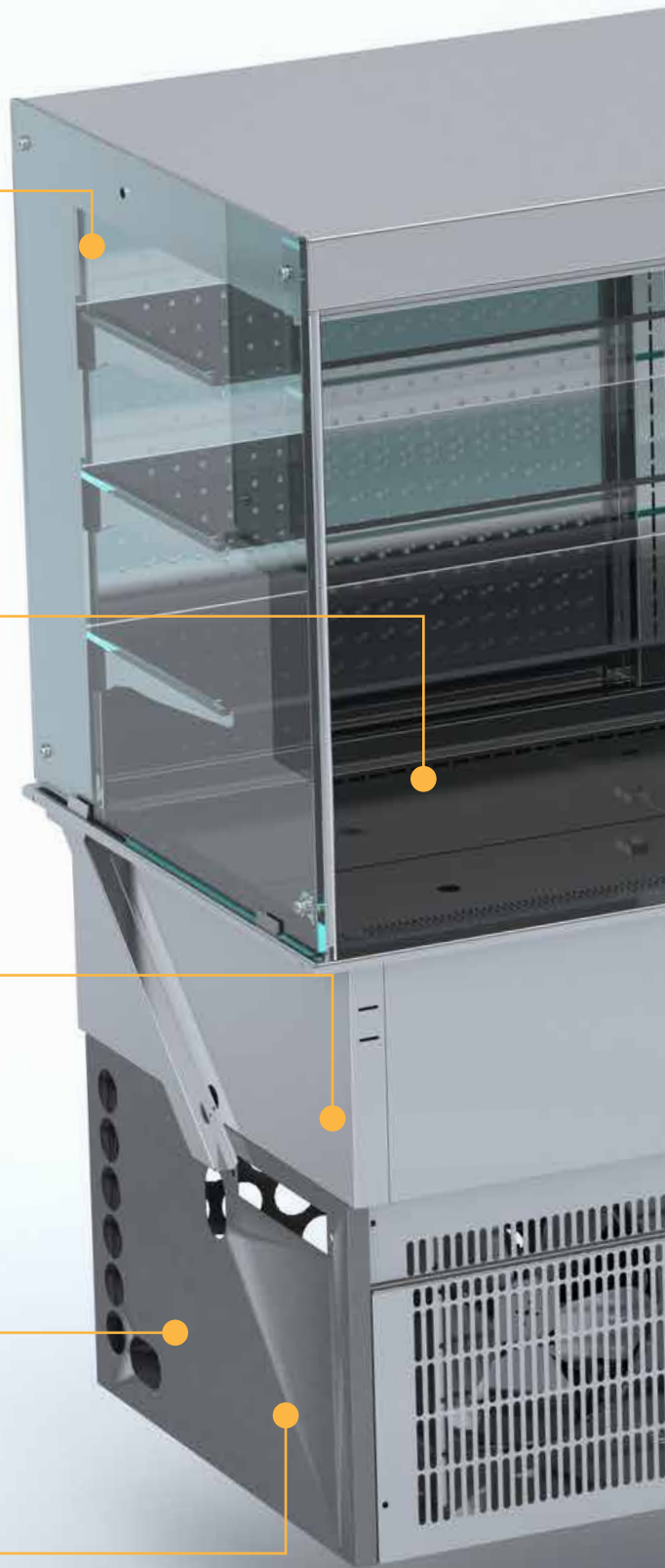


Augmentation de la capacité de stockage dans les vitrines. Capable de maintenir un plus grand volume de produit froid sur la même surface.

Nouveaux composants plus efficaces, des compresseurs écoénergétiques, des évaporateurs à grande surface traités avec un revêtement anticorrosion et des ventilateurs électroniques à haute performance. Gas R452a, avec un Potentiel de Réchauffement Global (PRG) très faible. Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.

Système de **dégivrage automatique** qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des **économies d'énergie**.

Groupe froid à distance. L'élément est connecté à une unité de réfrigération centrale. Les bruits, les vibrations et la chaleur sont éliminés dans la salle à manger. Les éléments de groupe à distance sont livrés sans détendeur et vanne d'arrêt.





Éclairage LED

Plus grande luminosité, durée et économies d'énergie grâce à moins de pertes de chaleur. Idéal pour présenter et afficher des aliments. Intégré sous le plafonnier et les deux côtés de la vitrine cubique ventilée ou seulement sous le plafonnier de la vitrine courbée / haute capacité.

Options fermeture du côté public:
ouverte, **fermeture** frontale en verre,
rideau enroulable en textile plastifié
ou **rideau rigide** et fermeture à clé.

Options de montage. Tous les éléments peuvent être déposés au niveau du plan de travail ou même sur la partie supérieure du plan de travail pour former une structure robuste avec un chevauchement de 13 mm d'épaisseur.

Plan de travail:



Thermostat numérique.

Protégé par le périmètre de la structure, ce qui évite les entraves dans l'utilisation quotidienne.

Avec un câble de 1 mètre de long, il permet d'être installé sur un autre élément.

Il permet d'allumer en même temps l'élément réfrigéré et l'éclairage de la vitrine.

● Vitrine cubique réfrigérée ventilée 3 niveaux

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourt, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, etc.) pendant les services de longue durée, jusqu'à 24 heures. Accès arrière pour charger / remplacer le produit.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve réfrigérée froid ventilé avec une profondeur réglable pour présenter des bacs de différentes hauteurs (profondeur de 20, 59 ou 109 mm). Niveau d'exposition lisse et zone de drainage légèrement inclinée.
- Système de refroidissement ventilé par ventilateurs électroniques et évaporateur grande surface, traité avec un revêtement anticorrosion.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, pour maximiser l'exposition du produit et accroître la sécurité des opérations.

- Trois (3) étagères de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, réglables en hauteur.
- Portes arrière de la vitrine battantes avec charnières, ouverture 180°, pour faciliter les opérations de chargement / remplacement.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve ventilée et interrupteur ON/OFF de l'éclairage de la vitrine par thermostat électronique numérique.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 3/4", emboutie dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation. Il faut obligatoirement une vidange au réseau d'assainissement.
- Système pour l'évaporation de dégivrage de l'eau et bac de récupération, en accessoire optionnel.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement (en classe climatique III): De 0 °C à +4 °C dans la cuve réfrigérée ventilée. De +4 °C à +10 °C dans la vitrine.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



Système de refroidissement ventilé crée un flux constant d'air froid, généré par les ventilateurs de l'évaporateur au fond de la vitrine. Le flux d'air réfrigéré est canalisé aux différents niveaux d'étagères à travers un système de double vitrage à l'arrière de la vitrine. De cette façon, un rideau continuellement renouvelé d'air frais enveloppe la nourriture placée dans la vitrine, en assurant leur conservation à une température homogène et stable.

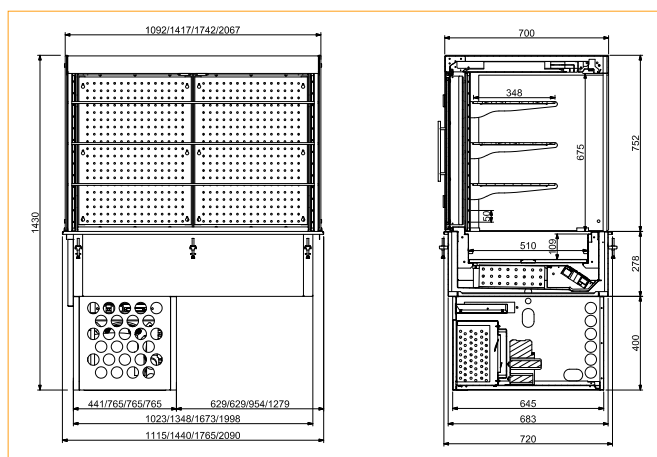
Barrettes d'éclairage LED de couleur blanc pur, 4500° K avec puissance 14.5 w/m. Intégrées sous le plafonnier et les deux côtés de la vitrine.



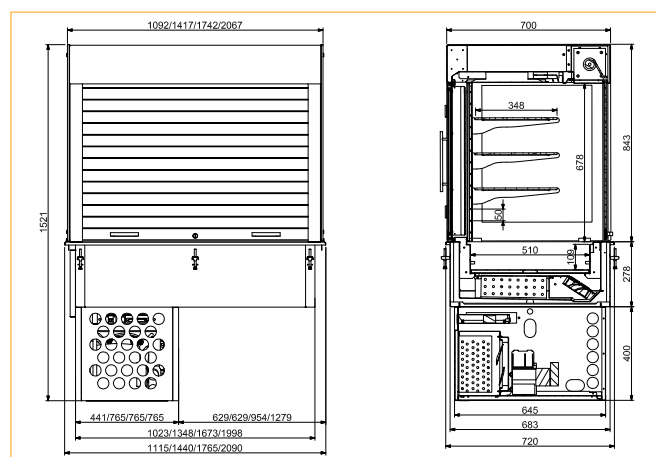
VCR7

Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR



VCR7-CT



VCR7-CP

Quatre (4) modèles différents selon le type de fermeture vitrine (côté public):

- Ouverte du côté client. Cette configuration permet de conserver les produits froids pour un service limité de 2-3 heures.
- CE: Fermeture frontale en verre.
- CT: Rideau enroulable en textile plastifié.
- CP: Rideau rigide et fermeture à clé.



Vitrine cubique réfrigérée ventilée 3 niveaux ouverte

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCR7-3	19047680	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Ouverte
VCR7-4	19047681	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1190	Ouverte
VCR7-5	19047682	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1460	Ouverte
VCR7-6	19047683	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1930	Ouverte



Vitrine cubique réfrigérée ventilée 3 niveaux fermée

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCR7-CE-3	19047684	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Fermée
VCR7-CE-4	19047685	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1190	Fermée
VCR7-CE-5	19047686	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1460	Fermée
VCR7-CE-6	19047687	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1930	Fermée



Vitrine cubique réfrigérée ventilée 3 niveaux avec rideau textile

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCR7-CT-3	19043209	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Ouverte avec rideau textile
VCR7-CT-4	19043210	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1190	Ouverte avec rideau textile
VCR7-CT-5	19047688	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1460	Ouverte avec rideau textile
VCR7-CT-6	19047689	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1930	Ouverte avec rideau textile



Vitrine cubique réfrigérée ventilée 3 niveaux avec rideau rigide

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCR7-CP-3	19047690	1115	720	1521	1090	690	3 GN 1/1	885	Ouverte avec rideau rigide
VCR7-CP-4	19047691	1440	720	1521	1415	690	4 GN 1/1	1190	Ouverte avec rideau rigide
VCR7-CP-5	19047692	1765	720	1521	1740	690	5 GN 1/1	1460	Ouverte avec rideau rigide
VCR7-CP-6	19047693	2090	720	1521	2065	690	6 GN 1/1	1930	Ouverte avec rideau rigide

● Vitrine cubique réfrigérée ventilée 3 niveaux murale

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourt, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, etc.) pendant les services de longue durée, jusqu'à 24 heures. Accès avant pour charger / remplacer le produit.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve réfrigérée froid ventilé avec une profondeur réglable pour présenter des bacs de différentes hauteurs (profondeur de 20, 59 ou 109 mm). Niveau d'exposition lisse et zone de drainage légèrement inclinée.
- Système de refroidissement ventilé par ventilateurs électroniques et évaporateur grande surface, traité avec un revêtement anticorrosion.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, pour maximiser l'exposition du produit et accroître la sécurité des opérations.

- Trois (3) étagères de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, réglables en hauteur.
- Arrière de la vitrine en acier inoxydable poli, perforé pour améliorer la distribution de l'air.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve ventilée et interrupteur ON/OFF de l'éclairage de la vitrine par thermostat électronique numérique.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 3/4", emboutie dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation. Il faut obligatoirement une vidange au réseau d'assainissement.
- Système pour l'évaporation de dégivrage de l'eau et bac de récupération, en accessoire optionnel.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement (en classe climatique III): De 0 °C à +4 °C dans la cuve réfrigérée ventilée. De +4 °C à +10 °C dans la vitrine.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



Système de refroidissement ventilé crée un flux constant d'air froid, généré par les ventilateurs des évaporateurs au fond de la vitrine. Le flux d'air réfrigéré est canalisé aux différents niveaux d'étagères à travers un système de double vitrage à l'arrière de la vitrine. De cette façon, un rideau continuellement renouvelé d'air frais enveloppe la nourriture placée dans la vitrine, en assurant leur conservation à une température homogène et stable.

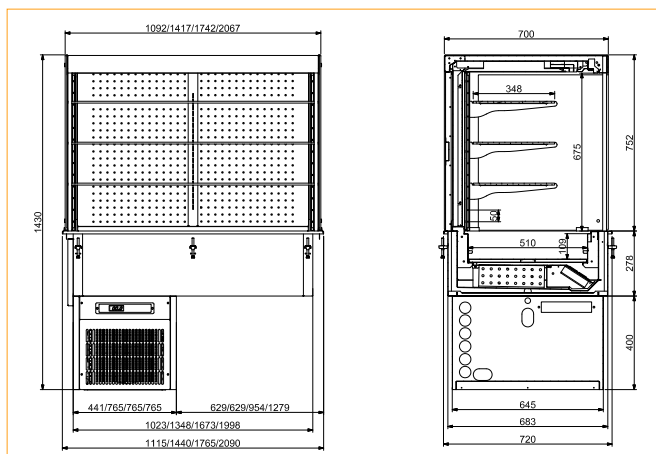
Barrettes d'éclairage LED de couleur blanc pur, 4500° K avec puissance 14.5 w/m. Intégrées sous le plafonnier et les deux côtés de la vitrine.



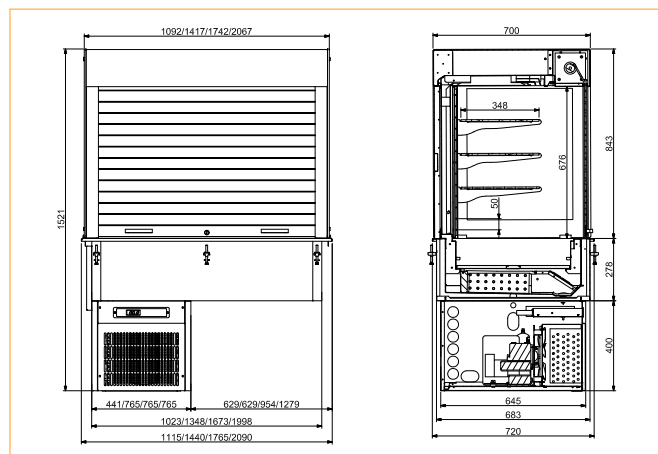
VCRM7

Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR



VCRM7-CT



VCRM7-CP

Trois (3) modèles différents selon le type de fermeture vitrine (côté public):

- Ouverte du côté client. Cette configuration permet de conserver les produits froids pour un service limité de 2-3 heures.
- CT: Rideau enroulable en textile plastifié.
- CP: Rideau rigide et fermeture à clé.



Vitrine cubique réfrigérée ventilée 3 niveaux murale ouverte

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCRM7-3	19047694	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Murale ouverte
VCRM7-4	19047695	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1190	Murale ouverte
VCRM7-5	19047696	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1460	Murale ouverte
VCRM7-6	19047697	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1930	Murale ouverte



Vitrine cubique réfrigérée ventilée 3 niveaux murale avec rideau textile

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCRM7-CT-3	19043211	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	885	Murale ouverte avec rideau textile
VCRM7-CT-4	19043212	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1190	Murale ouverte avec rideau textile
VCRM7-CT-5	19047698	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1460	Murale ouverte avec rideau textile
VCRM7-CT-6	19047699	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1930	Murale ouverte avec rideau textile



Vitrine cubique réfrigérée ventilée 3 niveaux murale avec rideau rigide

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCRM7-CP-3	19047700	1115	720	1521	1090	690	3 GN 1/1	885	Murale ouverte avec rideau rigide
VCRM7-CP-4	19047701	1440	720	1521	1415	690	4 GN 1/1	1190	Murale ouverte avec rideau rigide
VCRM7-CP-5	19047702	1765	720	1521	1740	690	5 GN 1/1	1460	Murale ouverte avec rideau rigide
VCRM7-CP-6	19047703	2090	720	1521	2065	690	6 GN 1/1	1930	Murale ouverte avec rideau rigide

● Vitrine cubique réfrigérée ventilée 4 niveaux

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourt, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, etc.) pendant les services de longue durée, jusqu'à 24 heures. Accès arrière pour charger / remplacer le produit.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve réfrigérée froid ventilé avec une profondeur réglable pour présenter des bacs de différentes hauteurs (profondeur de 20, 59 ou 109 mm). Niveau d'exposition lisse et zone de drainage légèrement inclinée.
- Système de refroidissement ventilé par ventilateurs électroniques et évaporateur grande surface, traité avec un revêtement anticorrosion.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, pour maximiser l'exposition du produit et accroître la sécurité des opérations.
- Vitrine de type gondole. Quatre (4) étagères de la vitrine

en verre trempé, épaisseur 8 mm, réglables en hauteur.

- Portes arrière de la vitrine battantes avec charnières, ouverture 180°, pour faciliter les opérations de chargement / remplacement.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve ventilée et interrupteur ON/OFF de l'éclairage de la vitrine par thermostat électronique numérique.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 3/4", emboutie dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation. Il faut obligatoirement une vidange au réseau d'assainissement.
- Système pour l'évaporation de dégivrage de l'eau et bac de récupération, en accessoire optionnel.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement (en classe climatique III): De 0 °C à +4 °C dans la cuve réfrigérée ventilée. De +4 °C à +10 °C dans la vitrine.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



Système de refroidissement ventilé crée un flux constant d'air froid, généré par les ventilateurs de l'évaporateur au fond de la vitrine. Le flux d'air réfrigéré est canalisé aux différents niveaux d'étagères à travers un système de double vitrage à l'arrière de la vitrine. De cette façon, un rideau continuellement renouvelé d'air frais enveloppe la nourriture placée dans la vitrine, en assurant leur conservation à une température homogène et stable.

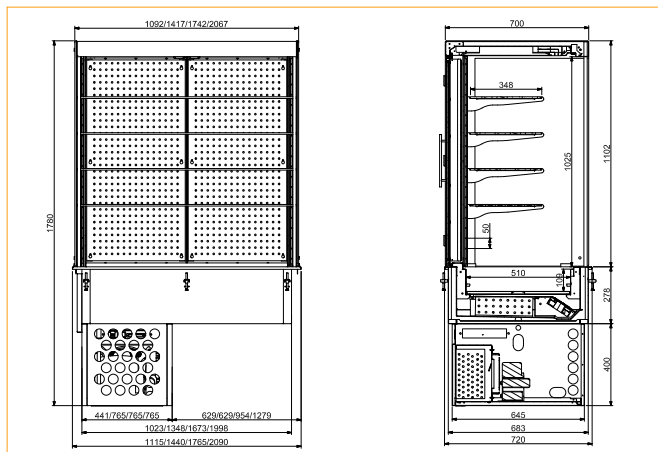
Barrettes d'éclairage LED de couleur blanc pur, 4500° K avec puissance 14.5 w/m. Intégrées sous le plafonnier et les deux côtés de la vitrine.



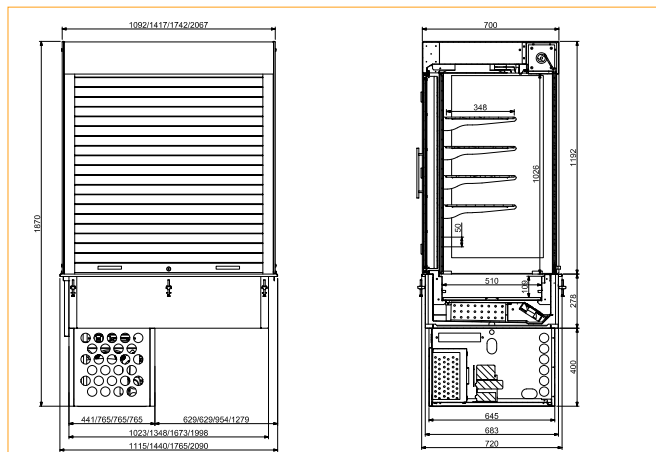
Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

VCR7-4



VCR7-CT-4



VCR7-CP-4

Quatre (4) modèles différents selon le type de fermeture vitrine (côté public):

- Ouverte du côté client. Cette configuration permet de conserver les produits froids pour un service limité de 2-3 heures.
- CE: Fermeture frontale en verre.
- CT: Rideau enroulable en textile plastifié.
- CP: Rideau rigide et fermeture à clé.

Vitrine cubique réfrigérée ventilée 4 niveaux ouverte



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCR7-4-3	19047704	1115	720	1780	1090	690	3 GN 1/1	885	Ouverte
VCR7-4-4	19047705	1440	720	1780	1415	690	4 GN 1/1	1190	Ouverte
VCR7-4-5	19047706	1765	720	1780	1740	690	5 GN 1/1	1460	Ouverte
VCR7-4-6	19047707	2090	720	1780	2065	690	6 GN 1/1	1930	Ouverte

Vitrine cubique réfrigérée ventilée 4 niveaux fermée



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCR7-CE-4-3	19047708	1115	720	1780	1090	690	3 GN 1/1	885	Fermée
VCR7-CE-4-4	19047709	1440	720	1780	1415	690	4 GN 1/1	1190	Fermée
VCR7-CE-4-5	19047710	1765	720	1780	1740	690	5 GN 1/1	1460	Fermée
VCR7-CE-4-6	19047711	2090	720	1780	2065	690	6 GN 1/1	1930	Fermée

Vitrine cubique réfrigérée ventilée 4 niveaux avec rideau textile



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCR7-CT-4-3	19047712	1115	720	1780	1090	690	3 GN 1/1	885	Ouverte avec rideau textile
VCR7-CT-4-4	19047713	1440	720	1780	1415	690	4 GN 1/1	1190	Ouverte avec rideau textile
VCR7-CT-4-5	19047714	1765	720	1780	1740	690	5 GN 1/1	1460	Ouverte avec rideau textile
VCR7-CT-4-6	19047715	2090	720	1780	2065	690	6 GN 1/1	1930	Ouverte avec rideau textile

Vitrine cubique réfrigérée ventilée 4 niveaux avec rideau rigide



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCR7-CP-4-3	19047716	1115	720	1870	1090	690	3 GN 1/1	885	Ouverte avec rideau rigide
VCR7-CP-4-4	19047717	1440	720	1870	1415	690	4 GN 1/1	1190	Ouverte avec rideau rigide
VCR7-CP-4-5	19047718	1765	720	1870	1740	690	5 GN 1/1	1460	Ouverte avec rideau rigide
VCR7-CP-4-6	19047719	2090	720	1870	2065	690	6 GN 1/1	1930	Ouverte avec rideau rigide

● Vitrine cubique réfrigérée ventilée 4 niveaux murale

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourt, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, etc.) pendant les services de longue durée, jusqu'à 24 heures. Accès avant pour charger / remplacer le produit.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve réfrigérée froid ventilé avec une profondeur réglable pour présenter des bacs de différentes hauteurs (profondeur de 20, 59 ou 109 mm). Niveau d'exposition lisse et zone de drainage légèrement inclinée.
- Système de refroidissement ventilé par ventilateurs électroniques et évaporateur grande surface, traité avec un revêtement anticorrosion.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, pour maximiser l'exposition du produit et accroître la sécurité des opérations.
- Vitrine de type gondole. Quatre (4) étagères de la vitrine

en verre trempé, épaisseur 8 mm, réglables en hauteur.

- Arrière de la vitrine en acier inoxydable poli, perforé pour améliorer la distribution de l'air.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve ventilée et interrupteur ON/OFF de l'éclairage de la vitrine par thermostat électronique numérique.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 3/4", emboutie dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation. Il faut obligatoirement une vidange au réseau d'assainissement.
- Système pour l'évaporation de dégivrage de l'eau et bac de récupération, en accessoire optionnel.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement (en classe climatique III): De 0 °C à +4 °C dans la cuve réfrigérée ventilée. De +4 °C à +10 °C dans la vitrine.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



Système de refroidissement ventilé crée un flux constant d'air froid, généré par les ventilateurs de l'évaporateur au fond de la vitrine. Le flux d'air réfrigéré est canalisé aux différents niveaux d'étagères à travers un système de double vitrage à l'arrière de la vitrine. De cette façon, un rideau continuellement renouvelé d'air frais enveloppe la nourriture placée dans la vitrine, en assurant leur conservation à une température homogène et stable.

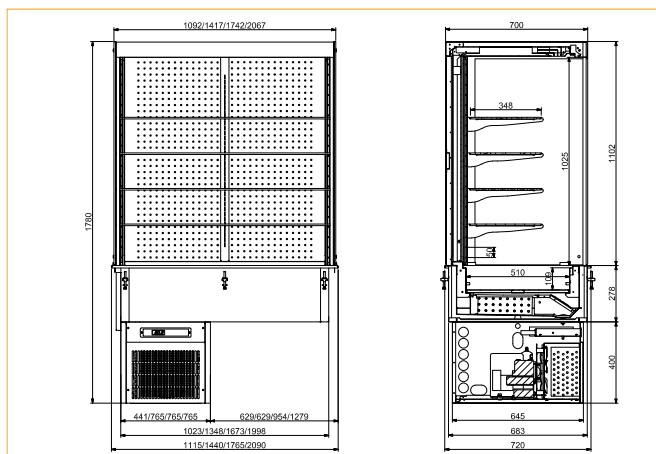
Barrettes d'éclairage LED de couleur blanc pur, 4500° K avec puissance 14.5 w/m. Intégrées sous le plafonnier et les deux côtés de la vitrine.



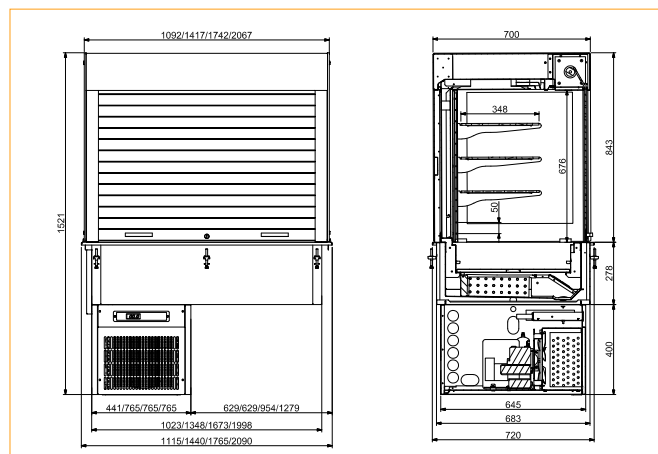
Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

VCRM7-4



VCRM7-CT-4



VCRM7-CP-4

Trois (3) modèles différents selon le type de fermeture vitrine (côté public):

- Ouverte du côté client. Cette configuration permet de conserver les produits froids pour un service limité de 2-3 heures.
- CT: Rideau enroulable en textile plastifié.
- CP: Rideau rigide et fermeture à clé.



Vitrine cubique réfrigérée ventilée 4 niveaux murale ouverte

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCRM7-4-3	19047720	1115	720	1780	1090	690	3 GN 1/1	885	Murale ouverte
VCRM7-4-4	19047721	1440	720	1780	1415	690	4 GN 1/1	1190	Murale ouverte
VCRM7-4-5	19047722	1765	720	1780	1740	690	5 GN 1/1	1460	Murale ouverte
VCRM7-4-6	19047723	2090	720	1780	2065	690	6 GN 1/1	1930	Murale ouverte



Vitrine cubique réfrigérée ventilée 4 niveaux murale avec rideau textile

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCRM7-CT-4-3	19047724	1115	720	1780	1090	690	3 GN 1/1	885	Murale ouverte avec rideau textile
VCRM7-CT-4-4	19047725	1440	720	1780	1415	690	4 GN 1/1	1190	Murale ouverte avec rideau textile
VCRM7-CT-4-5	19047726	1765	720	1780	1740	690	5 GN 1/1	1460	Murale ouverte avec rideau textile
VCRM7-CT-4-6	19047727	2090	720	1780	2065	690	6 GN 1/1	1930	Murale ouverte avec rideau textile



Vitrine cubique réfrigérée ventilée 4 niveaux murale avec rideau rigide

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCRM7-CP-4-3	19047728	1115	720	1870	1090	690	3 GN 1/1	885	Murale ouverte avec rideau rigide
VCRM7-CP-4-4	19047729	1440	720	1870	1415	690	4 GN 1/1	1190	Murale ouverte avec rideau rigide
VCRM7-CP-4-5	19047730	1765	720	1870	1740	690	5 GN 1/1	1460	Murale ouverte avec rideau rigide
VCRM7-CP-4-6	19047731	2090	720	1870	2065	690	6 GN 1/1	1930	Murale ouverte avec rideau rigide

● Vitrine cubique réfrigérée haute capacité

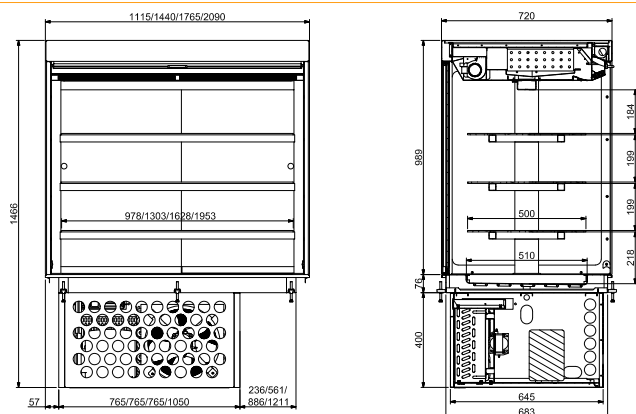
- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourt, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, etc.) pendant les services de haute capacité/courte durée (1h 30 min). Idéal pour les établissements avec des limitations d'espace. Accès arrière pour charger / remplacer le produit.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve réfrigérée froid statique avec une profondeur de 35 mm. Zone de drainage légèrement inclinée. Angles intérieurs arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une parfaite hygiène.
- Système de réfrigération statique à la cuve: serpentín en cuivre élargi déployé sur la base de la cuve.
- Système de réfrigération à air ventilé dans la vitrine: évaporateur, au-dessus de la vitrine, à air-forcé et traité avec un revêtement anticorrosion.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Côtés de la vitrine en double verre, épaisseur 14 mm, avec chambre isolante intermédiaire pour accroître la

sécurité des opérations.

- Trois (3) niveaux non réglables en hauteur de étagères (standard modèle) ou guides (-P modèle), avec un espace fixe de 203mm entre les étagères et 199 mm entre les guides.
- Portes arrière de la vitrine coulissantes, pour faciliter les opérations de chargement / remplacement.
- Ouverte du côté client de la vitrine. Avec rideau textile enroulable.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve statique et interrupteur ON/OFF de l'éclairage de la vitrine par thermostat électronique numérique.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 1/2", emboutie dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation. Il faut obligatoirement une vidange au réseau d'assainissement.
- Système pour l'évaporation de dégivrage de l'eau et bac de récupération, en accessoire optionnel.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement (en classe climatique III): De -10 °C à +5 °C sur la base de la cuve réfrigérée statique. De +3 °C à +8 °C dans la vitrine.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



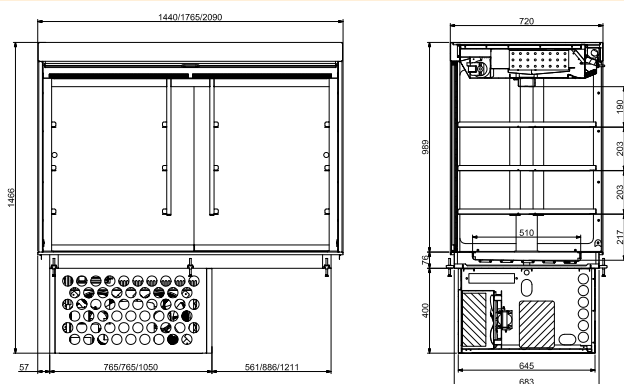
Barrettes d'éclairage LED de couleur blanc pur, 4500° K avec puissance 14.5 w/m. Intégrées sous le plafonnier de la vitrine.



VCRE7



VCRE7



VCRE7-P



VCRE7-P

Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Deux (2) modèles différents selon le type d'étagères de la vitrine:

- Trois (3) étagères de la vitrine en verre trempé, épaisseur 6 mm.
- P: Trois (3) guides de la vitrine en acier inoxydable pour bacs GN2/1.



Vitrine cubique réfrigérée haute capacité avec étagères en verre

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCRE7-3	19047742	1115	720	1466	1090	690	3 GN 1/1	1115	Haute capacité avec étagères en verre
VCRE7-4	19047743	1440	720	1466	1415	690	4 GN 1/1	1300	Haute capacité avec étagères en verre
VCRE7-5	19047744	1765	720	1466	1740	690	5 GN 1/1	1550	Haute capacité avec étagères en verre
VCRE7-6	19047745	2090	720	1466	2065	690	6 GN 1/1	1875	Haute capacité avec étagères en verre



Vitrine cubique réfrigérée haute capacité avec guides

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCRE7-4-P	19055463	1440	720	1466	1415	690	4 GN 1/1	1300	Haute capacité avec guides pour bacs GN
VCRE7-5-P	19055464	1765	720	1466	1740	690	5 GN 1/1	1550	Haute capacité avec guides pour bacs GN
VCRE7-6-P	19055465	2090	720	1466	2065	690	6 GN 1/1	1875	Haute capacité avec guides pour bacs GN

● Vitrine cubique réfrigérée haute capacité murale

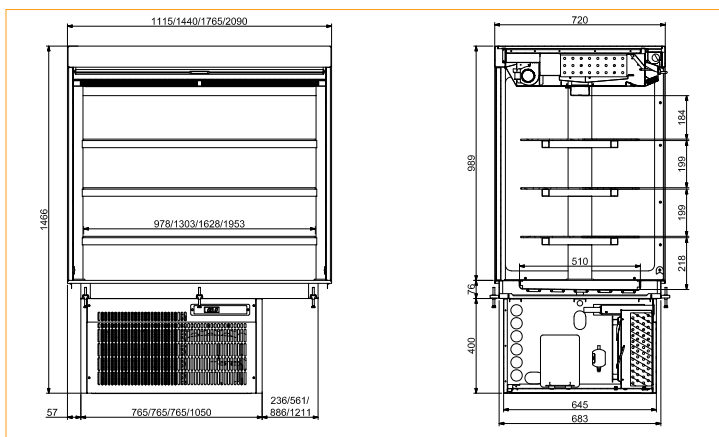
- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourt, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, etc.) pendant les services de haute capacité/courte durée (1h 30 min). Idéal pour les établissements avec des limitations d'espace. Accès avant pour charger / remplacer le produit.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve réfrigérée froid statique avec une profondeur de 35 mm. Zone de drainage légèrement inclinée. Angles intérieurs arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une parfaite hygiène.
- Système de réfrigération statique à la cuve: serpentín en cuivre élargi déployé sur la base de la cuve.
- Système de réfrigération à air ventilé dans la vitrine: évaporateur, au-dessus de la vitrine, à air-forcé et traité avec un revêtement anticorrosion.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Côtés de la vitrine en double verre, épaisseur 14 mm, avec chambre isolante intermédiaire pour accroître la

sécurité des opérations.

- Trois (3) niveaux non réglables en hauteur de étagères (standard modèle) ou guides (-P modèle), avec un espace fixe de 203mm entre les étagères et 199 mm entre les guides.
- Arrière de la vitrine en acier inoxydable poli, perforé pour améliorer la distribution de l'air.
- Ouverte du côté client de la vitrine. Avec rideau textile enroulable.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve statique et interrupteur ON/OFF de l'éclairage de la vitrine par thermostat électronique numérique.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 1/2", emboutie dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation. Il faut obligatoirement une vidange au réseau d'assainissement.
- Système pour l'évaporation de dégivrage de l'eau et bac de récupération, en accessoire optionnel.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement (en classe climatique III): De -10 °C à +5 °C sur la base de la cuve réfrigérée statique. De +3 °C à +8 °C dans la vitrine.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



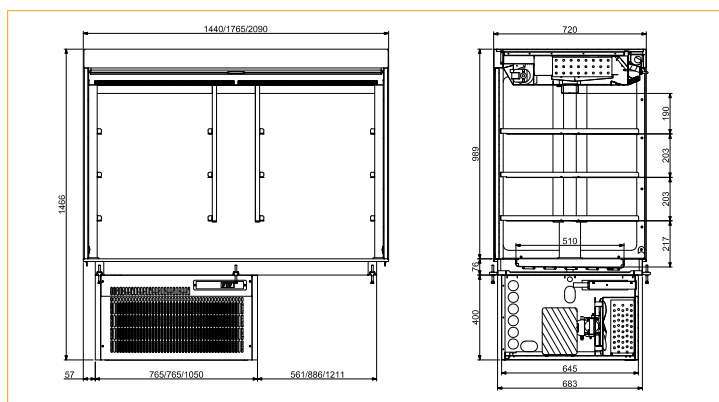
Barrettes d'éclairage LED de couleur blanc pur, 4500° K avec puissance 14.5 w/m. Intégrées sous le plafonnier de la vitrine.



VCREM7



VCREM7



VCREM7-P



VCREM7-P

Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Deux (2) modèles différents selon le type d'étagères de la vitrine:

- Trois (3) étagères de la vitrine en verre trempé, épaisseur 6 mm.
- P: Trois (3) guides de la vitrine en acier inoxydable pour bacs GN2/1.



Vitrine cubique réfrigérée haute capacité murale avec étagères en verre

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCRME7-3	19055977	1115	720	1466	1090	690	3 GN 1/1	1125	Haute capacité avec étagères en verre
VCRME7-4	19055979	1440	720	1466	1415	690	4 GN 1/1	1325	Haute capacité avec étagères en verre
VCRME7-5	19056001	1765	720	1466	1740	690	5 GN 1/1	1510	Haute capacité avec étagères en verre
VCRME7-6	19056002	2090	720	1466	2065	690	6 GN 1/1	1870	Haute capacité avec étagères en verre



Vitrine cubique réfrigérée haute capacité murale avec guides

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCRME7-4-P	19056004	1440	720	1466	1415	690	4 GN 1/1	1325	Haute capacité avec guides pour bacs GN
VCRME7-5-P	19056005	1765	720	1466	1740	690	5 GN 1/1	1510	Haute capacité avec guides pour bacs GN
VCRME7-6-P	19056006	2090	720	1466	2065	690	6 GN 1/1	1870	Haute capacité avec guides pour bacs GN

● Vitrine courbée réfrigérée ventilée

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourt, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, etc.) pendant les services de longue durée, jusqu'à 24 heures. Accès arrière pour charger / remplacer le produit.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve réfrigérée froid ventilé avec une profondeur réglable pour présenter des bacs de différentes hauteurs (profondeur de 20, 59 ou 109 mm). Niveau d'exposition lisse et zone de drainage légèrement inclinée.
- Système de refroidissement ventilé par ventilateurs électroniques et évaporateur grande surface, traité avec un revêtement anticorrosion.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, pour maximiser l'exposition du produit et accroître

la sécurité des opérations.

- Deux (2) étagères de la vitrine, avec une profondeur différente, en verre trempé, épaisseur 8 mm, réglables en hauteur.
- Portes arrière de la vitrine battantes avec charnières, ouverture 180°, pour faciliter les opérations de chargement / remplacement.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve ventilée et interrupteur ON/OFF de l'éclairage de la vitrine par thermostat électronique numérique.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 3/4", emboutie dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation. Il faut obligatoirement une vidange au réseau d'assainissement.
- Système pour l'évaporation de dégivrage de l'eau et bac de récupération, en accessoire optionnel.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement (en classe climatique III): De 0 °C à +4 °C dans la cuve réfrigérée ventilée. De +5 °C à +10 °C dans la vitrine.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.

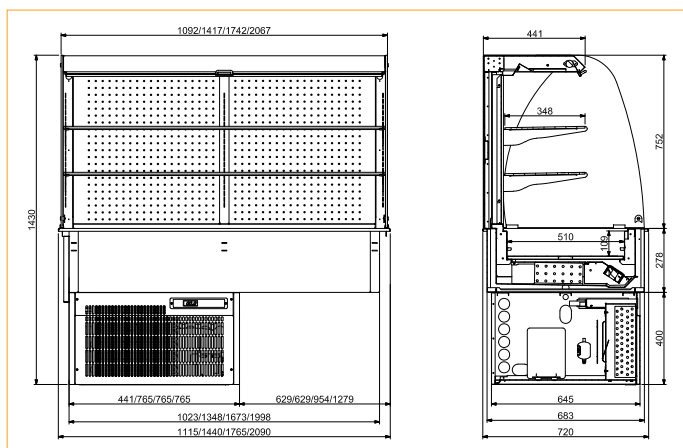


Système de refroidissement ventilé crée un flux constant d'air froid, généré par les ventilateurs de l'évaporateur au fond de la vitrine. Le flux d'air réfrigéré est canalisé aux différents niveaux d'étagères à travers un système de double vitrage à l'arrière de la vitrine. De cette façon, un rideau continuellement renouvelé d'air frais enveloppe la nourriture placée dans la vitrine, en assurant leur conservation à une température homogène et stable.

Barrettes d'éclairage LED de couleur blanc pur, 4500° K avec puissance 14.5 w/m. Intégrées sous le plafonnier de la vitrine.



VVR7



VVR7-CT

Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Trois (3) modèles différents selon le type de fermeture vitrine (côté public):

- Ouverte du côté client. Cette configuration permet de conserver les produits froids pour un service limité de 2-3 heures.
- CE: Fermeture frontale en verre.
- CT: Rideau enroulable en textile plastifié.



Vitrine courbée réfrigérée ventilée ouverte

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VVR7-3	19043213	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Ouverte
VVR7-4	19043214	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Ouverte
VVR7-5	19047732	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1340	Ouverte
VVR7-6	19047733	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1810	Ouverte



Vitrine courbée réfrigérée ventilée fermée

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VVR7-CE-3	19043217	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Fermée
VVR7-CE-4	19043218	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Fermée
VVR7-CE-5	19047736	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1340	Fermée
VVR7-CE-6	19047737	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1810	Fermée



Vitrine courbée réfrigérée ventilée avec rideau textile

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VVR7-CT-3	19043215	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Ouverte avec rideau textile
VVR7-CT-4	19043216	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Ouverte avec rideau textile
VVR7-CT-5	19047734	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1340	Ouverte avec rideau textile
VVR7-CT-6	19047735	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1810	Ouverte avec rideau textile

● Vitrine courbée réfrigérée ventilée murale

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, yogourt, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, etc.) pendant les services de longue durée, jusqu'à 24 heures. Accès avant pour charger / remplacer le produit.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve réfrigérée froid ventilé avec une profondeur réglable pour présenter des bacs de différentes hauteurs (profondeur de 20, 59 ou 109 mm). Niveau d'exposition lisse et zone de drainage légèrement inclinée.
- Système de refroidissement ventilé par ventilateurs électroniques et évaporateur grande surface, traité avec un revêtement anticorrosion.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, pour maximiser l'exposition du produit et accroître

la sécurité des opérations.

- Deux (2) étagères de la vitrine, avec une profondeur différente, en verre trempé, épaisseur 8 mm, réglables en hauteur.
- Arrière de la vitrine en acier inoxydable poli, perforé pour améliorer la distribution de l'air.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve ventilée et interrupteur ON/OFF de l'éclairage de la vitrine par thermostat électronique numérique.
- Système de dégivrage automatique qui réduit la charge de travail du compresseur et générant ainsi des économies d'énergie.
- Vanne de vidange de 3/4", emboutie dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation. Il faut obligatoirement une vidange au réseau d'assainissement.
- Système pour l'évaporation de dégivrage de l'eau et bac de récupération, en accessoire optionnel.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement (en classe climatique III):
De 0 °C à +4 °C dans la cuve réfrigérée ventilée.
De +5 °C à +10 °C dans la vitrine.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.

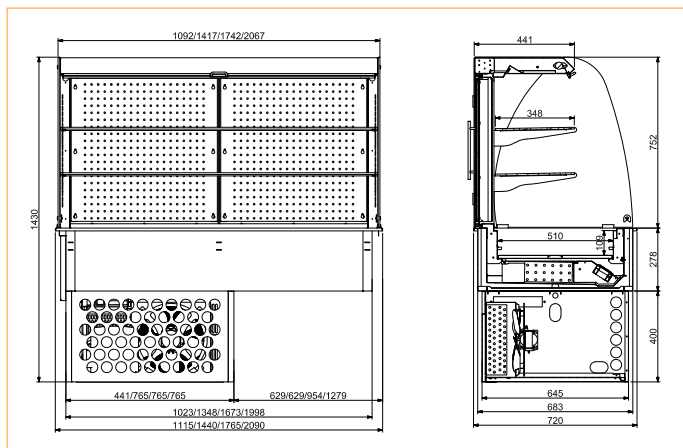


Système de refroidissement ventilé crée un flux constant d'air froid, généré par les ventilateurs de l'évaporateur au fond de la vitrine. Le flux d'air réfrigéré est canalisé aux différents niveaux d'étagères à travers un système de double vitrage à l'arrière de la vitrine. De cette façon, un rideau continuellement renouvelé d'air frais enveloppe la nourriture placée dans la vitrine, en assurant leur conservation à une température homogène et stable.

Barrettes d'éclairage LED de couleur blanc pur, 4500° K avec puissance 14.5 w/m. Intégrées sous le plafonnier de la vitrine.



VVRM7



VVRM7-CT

Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Deux (2) modèles différents selon le type de fermeture vitrine (côté public):

- Ouverte du côté client. Cette configuration permet de conserver les produits froids pour un service limité de 2-3 heures.
- CT: Rideau enroulable en textile plastifié.



Vitrine courbée réfrigérée ventilée murale ouverte

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VVRM7-3	19043219	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Murale ouverte
VVRM7-4	19043220	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Murale ouverte
VVRM7-5	19047738	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1340	Murale ouverte
VVRM7-6	19047739	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1810	Murale ouverte



Vitrine courbée réfrigérée ventilée murale avec rideau textile

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)	Type de Vitrine
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VVRM7-CT-3	19043221	1115	720	1430	1090	690	3 GN 1/1	840	Murale ouverte avec rideau textile
VVRM7-CT-4	19043222	1440	720	1430	1415	690	4 GN 1/1	1050	Murale ouverte avec rideau textile
VVRM7-CT-5	19047740	1765	720	1430	1740	690	5 GN 1/1	1340	Murale ouverte avec rideau textile
VVRM7-CT-6	19047741	2090	720	1430	2065	690	6 GN 1/1	1810	Murale ouverte avec rideau textile

● GROUPE FROID À DISTANCE

- -R: Groupe froid à distance. Compresseur groupe froid pour une installation à moins de 5 mètres du meuble froid.
- Si une plus grande distance est nécessaire, le groupe de refroidissement à distance doit être dimensionné en particulier. Groupe de refroidissement à distance non inclus. Détendeur et vanne d'arrêt non inclus.

PLAQUE RÉFRIGÉRÉE 1 NIVEAU

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052026	PR7-2-R
19052027	PR7-3-R
19052028	PR7-4-R
19052029	PR7-5-R
19052030	PR7-6-R

PLAQUE RÉFRIGÉRÉE 2 NIVEAUX

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052033	P2R7-2-R
19052034	P2R7-3-R
19052035	P2R7-4-R
19052036	P2R7-5-R
19052037	P2R7-6-R

CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE

PROFONDEUR DE CUVE 30mm

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052040	CR7-30-2-R
19052041	CR7-30-3-R
19052042	CR7-30-4-R
19052043	CR7-30-5-R
19052044	CR7-30-6-R

PROFONDEUR DE CUVE 80mm

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052045	CR7-80-2-R
19052046	CR7-80-3-R
19052047	CR7-80-4-R
19052048	CR7-80-5-R
19052049	CR7-80-6-R

PROFONDEUR DE CUVE 160mm

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052062	CR7-160-2-R
19052063	CR7-160-3-R
19052064	CR7-160-4-R
19052065	CR7-160-5-R
19052066	CR7-160-6-R

CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052038	CRV7-2-R
19052872	CRV7-3-R
19052873	CRV7-4-R
19052875	CRV7-5-R
19052039	CRV7-6-R

CUVE RÉFRIGÉRÉE PRODUITS SURGELÉS

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052069	CMC7-4-R

VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 3 NIVEAUX

VITRINE OUVERTE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052070	VCR7-3-R
19052071	VCR7-4-R
19052072	VCR7-5-R
19052073	VCR7-6-R

VITRINE FERMÉE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052074	VCR7-CE-3-R
19052075	VCR7-CE-4-R
19052076	VCR7-CE-5-R
19052077	VCR7-CE-6-R

VITRINE AVEC RIDEAU TEXTILE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052880	VCR7-CT-3-R
19052881	VCR7-CT-4-R
19052078	VCR7-CT-5-R
19052079	VCR7-CT-6-R

VITRINE AVEC RIDEAU RIGIDE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052080	VCR7-CP-3-R
19052081	VCR7-CP-4-R
19052082	VCR7-CP-5-R
19052083	VCR7-CP-6-R

VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 3 NIVEAUX MURALE

VITRINE MURALE OUVERTE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052084	VCRM7-3-R
19052085	VCRM7-4-R
19052086	VCRM7-5-R
19052087	VCRM7-6-R

VITRINE MURALE AVEC RIDEAU TEXTILE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052882	VCRM7-CT-3-R
19052883	VCRM7-CT-4-R
19052088	VCRM7-CT-5-R
19052089	VCRM7-CT-6-R

VITRINE MURALE AVEC RIDEAU RIGIDE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052090	VCRM7-CP-3-R
19052091	VCRM7-CP-4-R
19052092	VCRM7-CP-5-R
19052093	VCRM7-CP-6-R

VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 4 NIVEAUX**VITRINE OUVERTE**

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052094	VCR7-4-3-R
19052095	VCR7-4-4-R
19052096	VCR7-4-5-R
19052097	VCR7-4-6-R

VITRINE FERMÉE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052098	VCR7-CE-4-3-R
19052099	VCR7-CE-4-4-R
19052100	VCR7-CE-4-5-R
19052101	VCR7-CE-4-6-R

VITRINE AVEC RIDEAU TEXTILE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052102	VCR7-CT-4-3-R
19052103	VCR7-CT-4-4-R
19052104	VCR7-CT-4-5-R
19052105	VCR7-CT-4-6-R

VITRINE AVEC RIDEAU RIGIDE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052106	VCR7-CP-4-3-R
19052107	VCR7-CP-4-4-R
19052108	VCR7-CP-4-5-R
19052109	VCR7-CP-4-6-R

VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE 4 NIVEAUX MURALE**VITRINE MURALE OUVERTE**

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052110	VCRM7-4-3-R
19052111	VCRM7-4-4-R
19052112	VCRM7-4-5-R
19052113	VCRM7-4-6-R

VITRINE MURALE AVEC RIDEAU TEXTILE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052114	VCRM7-CT-4-3-R
19052115	VCRM7-CT-4-4-R
19052116	VCRM7-CT-4-5-R
19052117	VCRM7-CT-4-6-R

VITRINE MURALE AVEC RIDEAU RIGIDE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052118	VCRM7-CP-4-3-R
19052119	VCRM7-CP-4-4-R
19052120	VCRM7-CP-4-5-R
19052121	VCRM7-CP-4-6-R

VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE HAUTE CAPACITÉ**VITRINE HAUTE CAPACITÉ**

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052132	VCRE7-3-R
19052133	VCRE7-4-R
19055466	VCRE7-4-P-R
19052134	VCRE7-5-R
19055467	VCRE7-5-P-R
19052135	VCRE7-6-R
19055468	VCRE7-6-P-R

VITRINE HAUTE CAPACITÉ MURALE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19055978	VCRME7-3-R
19056007	VCRME7-4-R
19056010	VCRME7-4-P-R
19056008	VCRME7-5-R
19056011	VCRME7-5-P-R
19056009	VCRME7-6-R
19056012	VCRME7-6-P-R

VITRINE COURBÉE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE**VITRINE OUVERTE**

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052884	VVR7-3-R
19052885	VVR7-4-R
19052122	VVR7-5-R
19052123	VVR7-6-R

VITRINE FERMÉE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052888	VVR7-CE-3-R
19052889	VVR7-CE-4-R
19052126	VVR7-CE-5-R
19052127	VVR7-CE-6-R

VITRINE AVEC RIDEAU TEXTILE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052886	VVR7-CT-3-R
19052887	VVR7-CT-4-R
19052124	VVR7-CT-5-R
19052125	VVR7-CT-6-R

VITRINE COURBÉE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE MURALE**VITRINE MURALE OUVERTE**

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052890	VVRM7-3-R
19052891	VVRM7-4-R
19052128	VVRM7-5-R
19052129	VVRM7-6-R

VITRINE MURALE AVEC RIDEAU TEXTILE

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052892	VVRM7-CT-3-R
19052893	VVRM7-CT-4-R
19052130	VVRM7-CT-5-R
19052131	VVRM7-CT-6-R

● OPTIONS POUR LE GROUPE FROID: PRIX SUPPLÉMENTAIRES PAR ÉLÉMENT (€)

- 230V 1N 60 Hz: Groupe froid à 230V 1N 60 Hz.
- 110V 60 Hz: Groupe froid à 110V 1N 60 Hz.
- TR: Groupe froid tropicalisé. 230V 1N 50Hz. À utiliser à la température d'ambiance 40°C, avec 40% d'humidité maximale (en classe climatique V).
- 230V 1N 60 Hz TR: Groupe froid tropicalisé à 230V 1N 60 Hz.
- 110V 1N 60 Hz TR: Groupe froid tropicalisé à 110V 1N 60 Hz.



SELF-IN
GAMME
700

ÉLÉMENTS CHAUDS



Plaque vitrocéramique

Système de chauffage direct du verre vitrocéramique par des résistances en silicone fixées sous la plaque. Les résistances en silicone permettant d'obtenir très rapidement une température régulière sur toute la surface.



Bain marie à air

Système de chauffage ventilé formé par des modules de résistances avec un ventilateur qui créent un circuit d'air chaud à l'intérieur de la cuve. La connexion au réseau d'eau n'est pas nécessaire.



Bain marie à eau remplissage manuel

Système de chauffage indirect de l'eau du bain-marie avec des résistances en silicone qui permettent d'obtenir une température très uniforme. Le système bain marie à eau obtient la meilleure uniformité de la distribution de chaleur sur la surface des bacs GN. La connexion au réseau d'eau est nécessaire.



Bain marie à eau remplissage automatique

Remplissage automatique de la cuve par électrovanne. Une fois que l'eau descend à un certain niveau, le capteur active automatiquement le remplissage de l'eau de la cuve.

CARACTÉRISTIQUES

Générales

Les **surfaces planes** des plaques vitrocéramiques sont **idéales pour présenter des produits chauds** dans des environnements de restauration commerciale (hôtel / buffet / libre circulation).

Plaque chauffante en vitrocéramique, **noire** (standard) ou **blanche** (indiquée par le suffixe -W).

Système de chauffage direct du verre vitrocéramique par des **résistances en silicone** fixées sous la plaque. Les résistances en silicone permettant d'obtenir très rapidement une température régulière sur toute la surface.





Options de montage. Tous les éléments peuvent être déposés au niveau du plan de travail ou même sur la partie supérieure du plan de travail pour former une structure robuste avec un chevauchement de 13 mm d'épaisseur.

Plan de travail:



Thermostat numérique.

Protégé par le périmètre de la structure, ce qui évite les entraves dans l'utilisation quotidienne.

Avec un câble de 1 mètre de long, il permet d'être installé sur un autre élément.

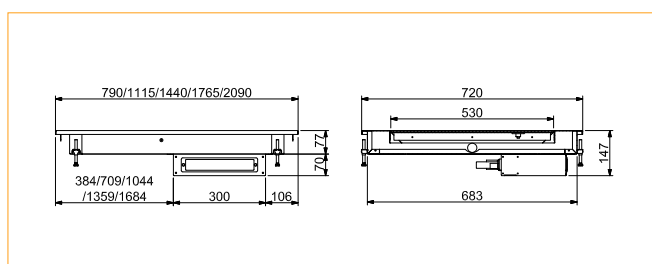
Il permet d'allumer en même temps l'élément chaud et le présentoir avec lumière chaude.

● Plaque vitrocéramique

- Spécialement conçue pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (p. ex. plats chauds, sandwichs, pizzas, etc. sur des assiettes ou des bacs GN peu profonds) pendant le service.
- Plaque lisse avec le bord en acier inox, finition polissage satiné. Enveloppe en verre vitrocéramique.
- Plaque chauffante en verre trempé vitrifié, très résistante et épaisseur de 4 mm.
- Système de chauffage direct du verre vitrocéramique par des résistances en silicone fixées sous la plaque. Les résistances en silicone permettant d'obtenir très rapidement une température régulière sur toute la

surface, ainsi que des économies d'énergie.

- Deux (2) modèles de plaque chauffante en vitrocéramique: noire (standard) ou blanche (indiquée par le suffixe -W).
- Contrôle et régulation de la température sur la plaque vitrocéramique par thermostat électronique numérique.
- Accessoire optionnel FS-VIT. Cadre de support en acier inoxydable pour améliorer l'exposition des bacs GN1/1 de profondeur 50 mm. Capacité: un bac GN1/1 par FS-VIT.
- Température de fonctionnement sur la plaque vitrocéramique: de +30 °C à +120 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50/60 Hz.



PV7



PV7

Plaque complètement lisse, pour obtenir la meilleure et la plus polyvalente présentation des aliments.



PV7



PV7-W



FS-VIT

Options groupe chaud

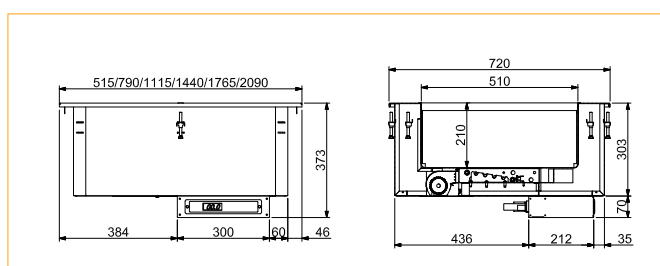
- 110V 1N 50/60 Hz

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Couleur plaque	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
PV7-2	19047668	790	720	147	765	690	Noire	2 GN 1/1	905
PV7-2-W	19047673	790	720	147	765	690	Blanche	2 GN 1/1	905
PV7-3	19047669	1115	720	147	1090	690	Noire	3 GN 1/1	1355
PV7-3-W	19047674	1115	720	147	1090	690	Blanche	3 GN 1/1	1355
PV7-4	19047670	1440	720	147	1415	690	Noire	4 GN 1/1	1805
PV7-4-W	19047675	1440	720	147	1415	690	Blanche	4 GN 1/1	1805
PV7-5	19047671	1765	720	147	1740	690	Noire	5 GN 1/1	2255
PV7-5-W	19047676	1765	720	147	1740	690	Blanche	5 GN 1/1	2255
PV7-6	19047672	2090	720	147	2065	690	Noire	6 GN 1/1	2710
PV7-6-W	19047677	2090	720	147	2065	690	Blanche	6 GN 1/1	2710
FS-VIT	19046602	Cadre support en acier inoxydable							

● Bain marie à air

- Spécialement conçu pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (soupe, ragoût, pâtes, riz, sauces, viandes, poissons, etc. dans des bacs GN profonds) pendant le service.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve bain marie à air pulsé avec une profondeur de 210 mm, pour présenter des bacs de différentes hauteurs.
- Convient pour les bacs GN1/1, ou leurs subdivisions, avec une profondeur maximale de 150 mm. Subdivisions pour GN1/1 incluses en accessoires standard.

- Cuve avec angles intérieurs arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une parfaite hygiène.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve bain marie à air par thermostat électronique numérique.
- Température de fonctionnement dans la cuve bain marie à air: de +30 °C à +120 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50/60 Hz.



CBMS7



CBMS7



Système de chauffage ventilé formé par des modules de résistances avec un ventilateur qui crée un circuit d'air chaud à l'intérieur de la cuve.

CBMS7

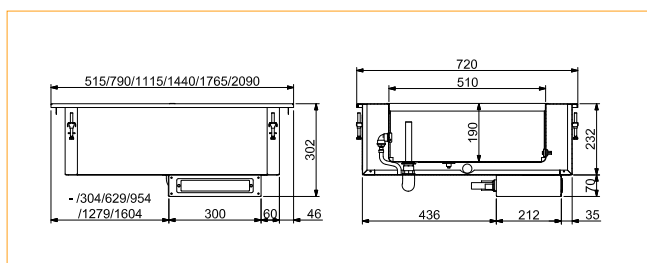
Options groupe chaud

- 110V 1N 50/60 Hz

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
CBMS7-2	19047644	790	720	373	765	690	2 GN 1/1	1550
CBMS7-3	19047645	1115	720	373	1090	690	3 GN 1/1	1550
CBMS7-4	19047646	1440	720	373	1415	690	4 GN 1/1	2050
CBMS7-5	19047647	1765	720	373	1740	690	5 GN 1/1	3080
CBMS7-6	19047648	2090	720	373	2065	690	6 GN 1/1	3120

Bain marie à eau remplissage automatique

- Spécialement conçu pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (soupe, ragoût, pâtes, riz, sauces, viandes, poissons, etc. dans des bacs GN profonds) pendant le service.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve bain marie à eau avec une profondeur de 190 mm, pour présenter des bacs de différentes hauteurs. Zone de vidange légèrement inclinée.
- Convient pour les bacs GN1/1, ou leurs subdivisions, avec une profondeur maximale de 150 mm. Subdivisions pour GN1/1 incluses en accessoires standard.
- Cuve avec angles intérieurs arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une parfaite hygiène.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve bain marie à eau par thermostat électronique numérique.
- Remplissage automatique de la cuve par électrovanne. Une fois que l'eau descend à un certain niveau, le capteur active automatiquement le remplissage de l'eau de la cuve.
- Électrovanne de 1/2" qui permet le remplissage d'eau dans la cuve.
- Diamètre intérieur minimum de 32 mm pour l'installation d'une vidange.
- Température de fonctionnement dans la cuve bain marie à eau: de +30 °C à +90 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50/60 Hz.



CBMAA7



CBMAA7



CBMAA7

Système de chauffage indirect de l'eau du bain-marie avec des résistances en silicone cachées et collées au fond de la cuve. Les résistances en silicone permettent d'obtenir une température très uniforme rapidement. Le système bain marie à eau obtient la meilleure uniformité de la distribution de chaleur sur la surface des bacs GN.

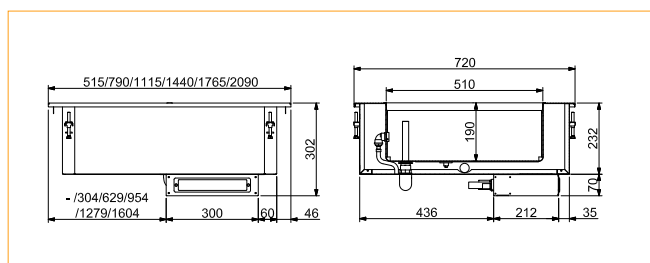
Options groupe chaud

- 110V 1N 50/60 Hz

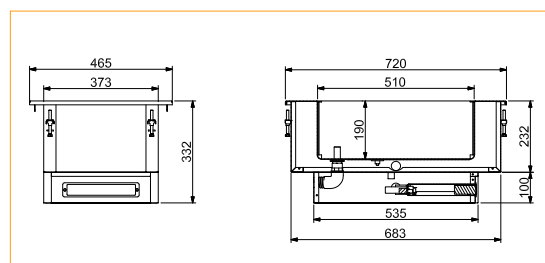
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
CBMAA7-1	19051981	515	720	302	490	690	1 GN 1/1	1025
CBMAA7-2	19047661	790	720	302	765	690	2 GN 1/1	1525
CBMAA7-3	19047662	1115	720	302	1090	690	3 GN 1/1	2025
CBMAA7-4	19047663	1440	720	302	1415	690	4 GN 1/1	2525
CBMAA7-5	19047664	1765	720	302	1740	690	5 GN 1/1	3045
CBMAA7-6	19047665	2090	720	302	2065	690	6 GN 1/1	3570

Bain marie à eau remplissage manuel

- Spécialement conçu pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (soupe, ragoût, pâtes, riz, sauces, viandes, poissons, etc. dans des bacs GN profonds) pendant le service.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve bain marie à eau avec une profondeur de 190 mm, pour présenter des bacs de différentes hauteurs. Zone de vidange légèrement inclinée.
- Convient pour les bacs GN1/1, ou leurs subdivisions, avec une profondeur maximale de 150 mm. Subdivisions pour GN1/1 incluses en accessoires standard, sauf dans le modèle 1 GN 1/1.
- Cuve avec angles intérieurs arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une parfaite hygiène.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve bain marie à eau par thermostat électronique numérique.
- Remplissage de la cuve par robinet de 1/2" pour modèles CBMA.
- Remplissage de la cuve manuelle, sans robinet, pour les modèles CBMMA.
- Diamètre intérieur minimum de 32 mm pour l'installation d'une vidange.
- Température de fonctionnement dans la cuve bain marie à eau: de +30 °C à +90 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50/60 Hz.



CBMA7



CBMMA7-1



CBMA7

Système de chauffage indirect de l'eau du bain-marie avec des résistances en silicone cachées et collées au fond de la cuve. Les résistances en silicone permettent d'obtenir une température très uniforme rapidement. Le système bain marie à eau obtient la meilleure uniformité de la distribution de chaleur sur la surface des bacs GN.



CBMA7

Options groupe chaud

- 110V 1N 50/60 Hz

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
CBMMA7-1	19051983	465	720	332	440	690	1 GN 1/1	1010
CBMA7-1	19047650	515	720	302	490	690	1 GN 1/1	1010
CBMA7-2	19047651	790	720	302	765	690	2 GN 1/1	1510
CBMA7-3	19047652	1115	720	302	1090	690	3 GN 1/1	2005
CBMA7-4	19047653	1440	720	302	1415	690	4 GN 1/1	2510
CBMA7-5	19047654	1765	720	302	1740	690	5 GN 1/1	3030
CBMA7-6	19047655	2090	720	302	2065	690	6 GN 1/1	3555

SELF-IN
GAMME
700

VITRINES CHAUDES



Vitrine cubique chaude

Augmentation de la capacité de stockage dans la vitrine. Conception esthétique cubique. Accès arrière pour charger / remplacer le produit avec des portes coulissantes.



Vitrine cubique chaude murale

Augmentation de la capacité de stockage dans la vitrine. Conception esthétique cubique. Accès avant pour charger / remplacer le produit.



Vitrine courbée chaude

Augmentation de la capacité de stockage dans la vitrine. Conception esthétique courbée. Accès arrière pour charger / remplacer le produit avec des portes coulissantes.



Vitrine courbée chaude murale

Augmentation de la capacité de stockage dans la vitrine. Conception esthétique courbée. Accès avant pour charger / remplacer le produit.

CARACTÉRISTIQUES

Générales

Côtés et portes de la vitrine en **verre trempé**, pour **accroître la sécurité** des opérations. Les vitres sont solidement fixées à la structure à l'aide d'accessoires discrets, en acier inoxydable.

Options de montage. Tous les éléments peuvent être déposés au niveau du plan de travail ou même sur la partie supérieure du plan de travail pour former une structure robuste avec un chevauchement de 13 mm d'épaisseur.

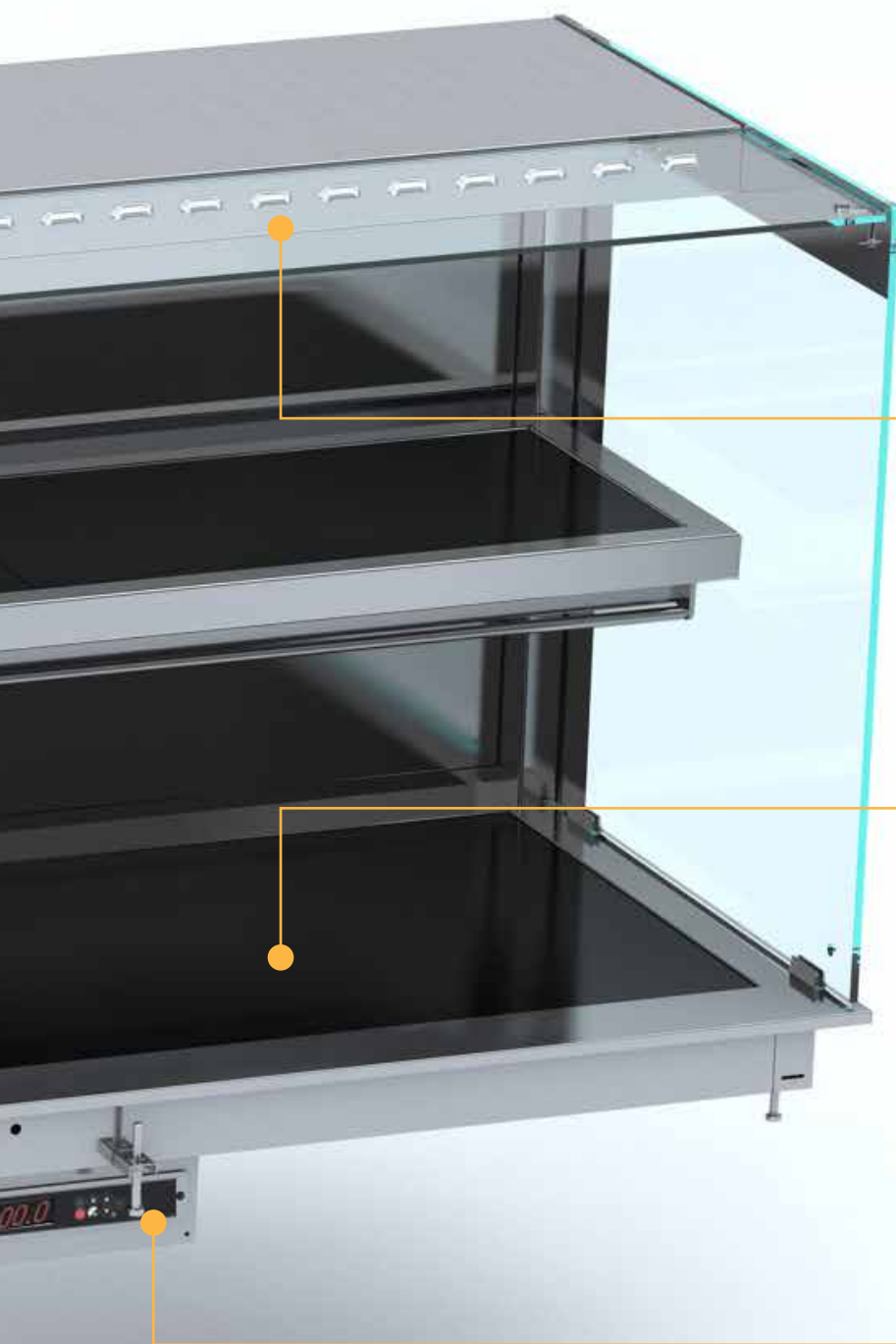
Plan de travail:



Système de chauffage directe du verre vitrocéramique par des **résistances en silicone** fixées sous la plaque. Les résistances en silicone permettant d'obtenir très rapidement une température régulière sur toute la surface.

Large gamme de vitrines chaudes: cubiques ou courbées, murales ou avec accès à l'arrière, etc.





Maintien de produits chauds imbattable, grâce au système **Dual-Heat**. Au-dessus du produit, et dans les **deux niveaux de présentation**, éclairage avec **lampes halogènes** protégées et **chauffage** par éléments en **céramique infrarouge** à haute température.



Augmentation de la capacité de stockage dans la vitrine. Capable de maintenir un plus grand volume de produit chaud sur la même surface. Dessus et étagère vitrocéramiques pour présenter les aliments chauds sur des assiettes ou des bacs GN peu profonds

Thermostat numérique.

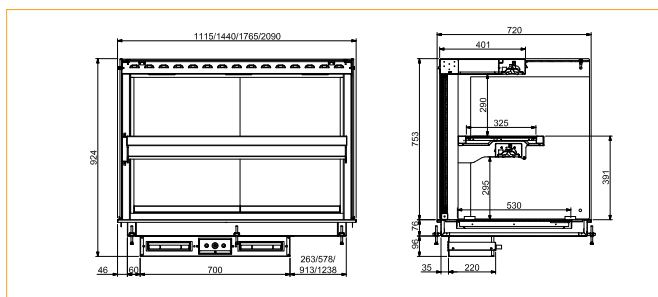
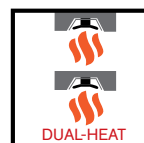
Protégé par le périmètre de la structure, ce qui évite les entraves dans l'utilisation quotidienne. Avec un câble de 1 mètre de long, il permet d'être installé sur un autre élément. Contrôle et régulation de la température sur le dessus et la vitrine en verre trempé avec deux (2) thermostats électroniques, numériques indépendants. Contrôle et régulation de la température des présentoirs avec lumière chaude avec deux (2) thermostats analogiques indépendants.

Vitrine cubique chaude

- Spécialement conçue pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (p. ex. plats chauds, sandwiches, pizzas, etc. sur des assiettes ou des bacs GN peu profonds) pendant le service. Accès arrière pour charger / remplacer le produit.
- Structure en acier inoxydable avec finition satinée.
- Plaques chauffantes, pour le dessus et l'étagère, en verre trempé vitrifié, très résistant et épaisseur de 4 mm.
- Deux (2) modèles de plaque chauffante en vitrocéramique, pour le dessus et l'étagère: noire (standard) ou blanche (indiquée par le suffixe -W).
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, pour maximiser l'exposition du produit et accroître la sécurité des opérations.
- Portes arrière de la vitrine coulissantes, pour faciliter les

opérations de chargement / remplacement.

- Ouverte du côté client.
- Système de chauffage direct du verre vitrocéramique par des résistances en silicone collées au bas des plaques, sous dessus et étagère. Les résistances en silicone permettant d'obtenir très rapidement une température régulière sur toute la surface, ainsi que des économies d'énergie.
- Contrôle et régulation de la température sur le dessus et la vitrine en verre trempé avec deux (2) thermostats électroniques, numériques indépendants. Contrôle et régulation de la température des présentoirs avec lumière chaude avec deux (2) thermostats analogiques indépendants.
- Température de fonctionnement: De + 30 ° C à +120 ° C sur plaque et étagères chauffantes en vitrocéramique.
- Tension et fréquence: 400V 3N 50/60 Hz.



VCC7



VCC7



VCC7

Système Dual-Heat pour garantir la meilleures exposition des aliments chauds. Présentoirs avec éclairage et lumière chaude au-dessus des plaques vitrocéramiques. Éclairage supérieur par des halogènes protégées avec puissance de 100 w par halogène. Réchauffement à température élevée par des éléments céramiques infrarouges avec puissance de 250 w par élément céramique.

Options groupe chaud

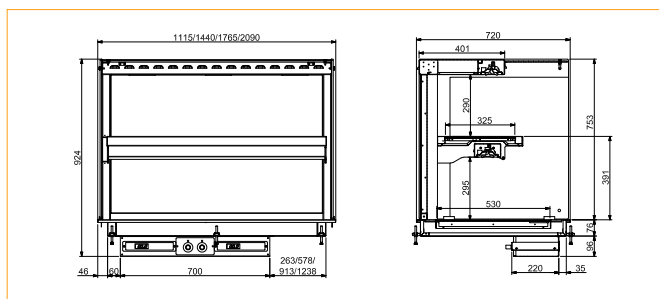
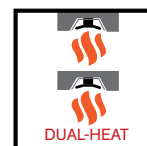
- 230V 3N 60 Hz

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Couleur plaque	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCC7-3	19047806	1115	720	924	1090	690	Noire	3 GN 1/1	4025
VCC7-3-W	19047810	1115	720	924	1090	690	Blanche	3 GN 1/1	4025
VCC7-4	19047807	1440	720	924	1415	690	Noire	4 GN 1/1	4700
VCC7-4-W	19047811	1440	720	924	1415	690	Blanche	4 GN 1/1	4700
VCC7-5	19047808	1765	720	924	1740	690	Noire	5 GN 1/1	6035
VCC7-5-W	19047812	1765	720	924	1740	690	Blanche	5 GN 1/1	6035
VCC7-6	19047809	2090	720	924	2065	690	Noire	6 GN 1/1	7450
VCC7-6-W	19047813	2090	720	924	2065	690	Blanche	6 GN 1/1	7450

● Vitrine cubique chaude murale

- Spécialement conçue pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (p. ex. plats chauds, sandwiches, pizzas, etc. sur des assiettes ou des bacs GN peu profonds) pendant le service. Accès avant pour charger / remplacer le produit.
- Structure en acier inoxydable avec finition satinée.
- Plaque et étagères chauffantes en verre trempé vitrifié, très résistante et épaisseur de 4 mm.
- Deux (2) modèles de plaque et étagères chauffantes en vitrocéramique: noire (standard) ou blanche (indiquée par le suffixe -W).
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, pour maximiser l'exposition du produit et accroître la sécurité des opérations.
- Arrière de la vitrine en acier inoxydable poli.

- Ouverte du côté client.
- Système de chauffage direct du verre vitrocéramique par des résistances en silicone collées au bas des plaques, sous dessus et étagère. Les résistances en silicone permettant d'obtenir très rapidement une température régulière sur toute la surface, ainsi que des économies d'énergie.
- Contrôle et régulation de la température sur le dessus et la vitrine en verre trempé avec deux (2) thermostats électroniques, numériques indépendants. Contrôle et régulation de la température des présentoirs avec lumière chaude avec deux (2) thermostats analogiques indépendants.
- Température de fonctionnement: De + 30 ° C à +120 ° C sur plaque et étagères chauffantes en vitrocéramique.
- Tension et fréquence: 400V 3N 50/60 Hz.



VCCM7



VCCM7



VCCM7

Système Dual-Heat pour garantir la meilleure exposition des aliments chauds. Présentoirs avec éclairage et lumière chaude au-dessus des plaques vitrocéramiques. Éclairage supérieur par des halogènes protégés avec puissance de 100 w par halogène. Réchauffement à température élevée par des éléments céramiques infrarouges avec puissance de 250 w par élément céramique.

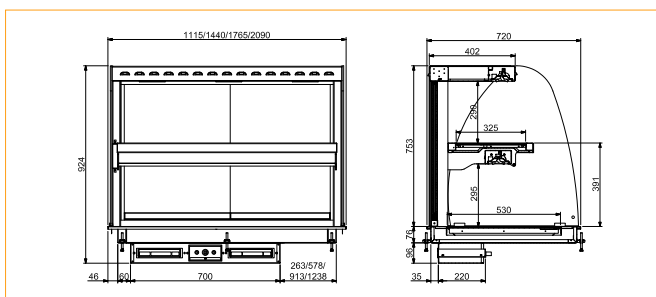
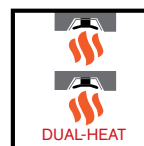
Options groupe chaud

- 230V 3N 60 Hz

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Couleur plaque	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCCM7-3	19047830	1115	720	924	1090	690	Noire	3 GN 1/1	4025
VCCM7-3-W	19047834	1115	720	924	1090	690	Blanche	3 GN 1/1	4025
VCCM7-4	19047831	1440	720	924	1415	690	Noire	4 GN 1/1	4700
VCCM7-4-W	19047835	1440	720	924	1415	690	Blanche	4 GN 1/1	4700
VCCM7-5	19047832	1765	720	924	1740	690	Noire	5 GN 1/1	6035
VCCM7-5-W	19047836	1765	720	924	1740	690	Blanche	5 GN 1/1	6035
VCCM7-6	19047833	2090	720	924	2065	690	Noire	6 GN 1/1	7450
VCCM7-6-W	19047837	2090	720	924	2065	690	Blanche	6 GN 1/1	7450

● Vitrine courbée chaude

- Spécialement conçue pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (p. ex. plats chauds, sandwiches, pizzas, etc. sur des assiettes ou des bacs GN peu profonds) pendant le service. Accès arrière pour charger / remplacer le produit.
- Plaque et étagères chauffantes en verre trempé vitrifié, très résistante et épaisseur de 4 mm.
- Deux (2) modèles de plaque et étagères chauffantes en vitrocéramique: noire (standard) ou blanche (indiquée par le suffixe -W).
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, pour maximiser l'exposition du produit et accroître la sécurité des opérations.
- Portes arrière de la vitrine coulissantes, pour faciliter les opérations de chargement / remplacement.
- Ouverte du côté client.
- Système de chauffage direct du verre vitrocéramique par des résistances en silicone collées au bas des plaques, sous dessus et étagère. Les résistances en silicone permettant d'obtenir très rapidement une température régulière sur toute la surface, ainsi que des économies d'énergie.
- Contrôle et régulation de la température sur le dessus et la vitrine en verre trempé avec deux (2) thermostats électroniques, numériques indépendants. Contrôle et régulation de la température des présentoirs avec lumière chaude avec deux (2) thermostats analogiques indépendants.
- Température de fonctionnement: De + 30 ° C à +120 ° C sur plaque et étagères chauffantes en vitrocéramique.
- Tension et fréquence: 400V 3N 50/60 Hz.



VVC7



VVC7



VVC7

Système Dual-Heat pour garantir la meilleure exposition des aliments chauds. Présentoirs avec éclairage et lumière chaude au-dessus des plaques vitrocéramiques. Éclairage supérieur par des halogènes protégés avec puissance de 100 w par halogène. Réchauffement à température élevée par des éléments céramiques infrarouges avec puissance de 250 w par élément céramique.

Options groupe chaud

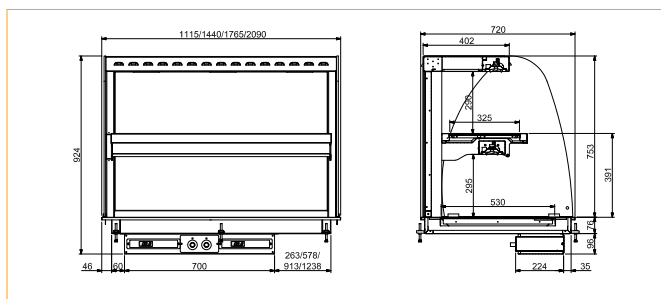
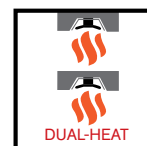
- 230V 3N 60 Hz

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Couleur plaque	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VVC7-3	19047760	1115	720	924	1090	690	Noire	3 GN 1/1	4025
VVC7-3-W	19047764	1115	720	924	1090	690	Blanche	3 GN 1/1	4025
VVC7-4	19047761	1440	720	924	1415	690	Noire	4 GN 1/1	4700
VVC7-4-W	19047765	1440	720	924	1415	690	Blanche	4 GN 1/1	4700
VVC7-5	19047762	1765	720	924	1740	690	Noire	5 GN 1/1	6035
VVC7-5-W	19047766	1765	720	924	1740	690	Blanche	5 GN 1/1	6035
VVC7-6	19047763	2090	720	924	2065	690	Noire	6 GN 1/1	7450
VVC7-6-W	19047767	2090	720	924	2065	690	Blanche	6 GN 1/1	7450

● Vitrine courbée chaude murale

- Spécialement conçue pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (p. ex. plats chauds, sandwiches, pizzas, etc. sur des assiettes ou des bacs GN peu profonds) pendant le service. Accès avant pour charger / remplacer le produit.
- Plaque et étagères chauffantes en verre trempé vitrifié, très résistante et épaisseur de 4 mm.
- Deux (2) modèles de plaque et étagères chauffantes en vitrocéramique: noire (standard) ou blanche (indiqué par le suffixe -W).
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, pour maximiser l'exposition du produit et accroître la sécurité des opérations.
- Arrière de la vitrine en acier inoxydable poli.

- Ouverte du côté client.
- Système de chauffage direct du verre vitrocéramique par des résistances en silicone collées au bas des plaques, sous dessus et étagère. Les résistances en silicone permettant d'obtenir très rapidement une température régulière sur toute la surface, ainsi que des économies d'énergie.
- Contrôle et régulation de la température sur le dessus et la vitrine en verre trempé avec deux (2) thermostats électroniques, numériques indépendants. Contrôle et régulation de la température des présentoirs avec lumière chaude avec deux (2) thermostats analogiques indépendants.
- Température de fonctionnement: De + 30 ° C à +120 ° C sur plaque et étagères chauffantes en vitrocéramique.
- Tension et fréquence: 400V 3N 50/60 Hz.



VVCM7



VVCM7



VVCM7

Système Dual-Heat pour garantir la meilleure exposition des aliments chauds. Présentoirs avec éclairage et lumière chaude au-dessus des plaques vitrocéramiques. Éclairage supérieur par des halogènes protégés avec puissance de 100 w par halogène. Réchauffement à température élevée par des éléments céramiques infrarouges avec puissance de 250 w par élément céramique.

Options groupe chaud

- 230V 3N 60 Hz

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Couleur plaque	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VVCM7-3	19047782	1115	720	924	1090	690	Noire	3 GN 1/1	4025
VVCM7-3-W	19047786	1115	720	924	1090	690	Blanche	3 GN 1/1	4025
VVCM7-4	19047783	1440	720	924	1415	690	Noire	4 GN 1/1	4700
VVCM7-4-W	19047787	1440	720	924	1415	690	Blanche	4 GN 1/1	4700
VVCM7-5	19047784	1765	720	924	1740	690	Noire	5 GN 1/1	6035
VVCM7-5-W	19047788	1765	720	924	1740	690	Blanche	5 GN 1/1	6035
VVCM7-6	19047785	2090	720	924	2065	690	Noire	6 GN 1/1	7450
VVCM7-6-W	19047789	2090	720	924	2065	690	Blanche	6 GN 1/1	7450

FIT-IN
GAMME
600

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS



Plaque réfrigérée 1 niveau

Surface complètement plate, légèrement surélevée pour une meilleure exposition des aliments.



Plaque réfrigérée 2 niveaux

Avec deux niveaux d'exposition. Niveau supérieur utilisé pour améliorer la présentation des plats spéciaux.



Cuve réfrigérée froid statique

Réfrigération statique par un serpentin en cuivre élargi.



Cuve à glace

Aliments et boissons exposés sur la glace avec des effets d'éclairage LED, selon le modèle.



Cuve réfrigérée produits surgelés

Produits surgelés, plus particulièrement pour des glaces. Avec guide de soutien pour les bacs, couvercles de protection coulissants et transparents.

CARACTÉRISTIQUES

Générales

Surface complètement **plate** pour une **meilleure exposition** des aliments.

Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui **économise de l'énergie** en réduisant la perte d'air froid.

Gaz hydrocarboné de type R452a, qui est une nouvelle génération de réfrigérant, ininflammable et avec un Potentiel de Réchauffement Global (PRG) très faible.

Nouveaux composants plus efficaces, des compresseurs écoénergétiques, des évaporateurs à grande surface traités avec un revêtement anticorrosion et des ventilateurs électroniques à haute performance.





Options de montage. Tous les éléments peuvent être déposés au niveau du plan de travail ou même sur la partie supérieure du plan de travail pour former une structure robuste avec un chevauchement de 13 mm d'épaisseur.

Plan de travail:



Tous les **éléments réfrigérés statiques** comprennent un **système d'évaporation pour l'eau de dégivrage de série et en standard.**



Thermostat numérique.

Protégé par le périmètre de la structure, ce qui évite les entraves dans l'utilisation quotidienne.

Avec un câble de 1 mètre de long, il permet d'être installé sur un autre élément.

Il permet d'allumer en même temps l'élément réfrigéré et le présentoir avec éclairage.

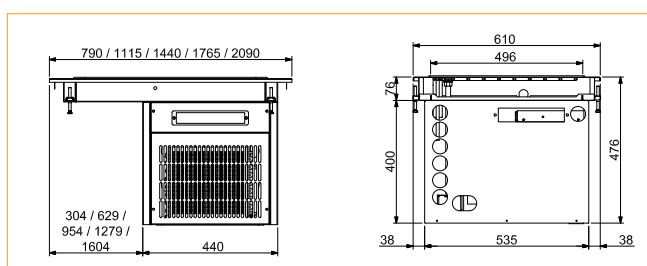
Groupe froid à distance. L'élément est connecté à une unité de réfrigération centrale. Les bruits, les vibrations et la chaleur sont éliminés dans la salle à manger. Les éléments de groupe à distance sont livrés sans détendeur et vanne d'arrêt.

● Plaque réfrigérée 1 niveau

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) pendant le service.
- Fabrication en acier inox, finition polissage satiné. Bride périmétrique pour empêcher le débordement de l'eau de dégivrage.
- Système de réfrigération statique par un serpentin en cuivre élargi, déployé à la base de la plaque.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Contrôle et régulation de la température sur la plaque

réfrigérée par thermostat électronique numérique.

- Vanne de vidange de 1/2", emboutie dans la plaque, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation.
- Système pour l'évaporation de l'eau de dégivrage en série
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement sur la surface de la plaque réfrigérée: de -10 °C à +5 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



PR6



PR6



PR6

Surface de la plaque complètement plate pour atteindre la zone d'exposition la plus large et polyvalente.

Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

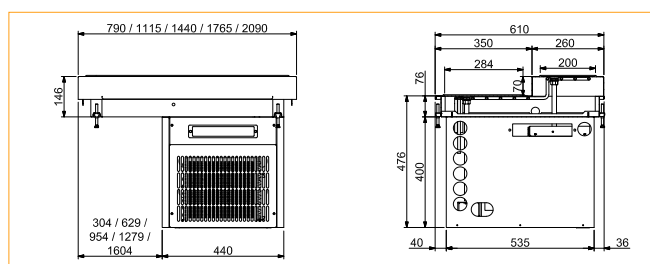
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
PR6-2	19043171	790	610	476	765	585	2 GN 1/1	305
PR6-3	19043172	1115	610	476	1090	585	3 GN 1/1	320
PR6-4	19043173	1440	610	476	1415	585	4 GN 1/1	335
PR6-5	19043174	1765	610	476	1740	585	5 GN 1/1	480
PR6-6	19047258	2090	610	476	2065	585	6 GN 1/1	490

● Plaque réfrigérée 2 niveaux

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) pendant le service.
- Fabrication en acier inox, finition polissage satiné. Bride périmétrique pour empêcher le débordement de l'eau de dégivrage.
- Système de réfrigération statique par un serpentin en cuivre élargi, déployé à la base de la plaque.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise

de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.

- Contrôle et régulation de la température sur la plaque réfrigérée par thermostat électronique numérique.
- Vanne de vidange de 1/2", emboutie dans la plaque, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation.
- Système pour l'évaporation de l'eau de dégivrage en série
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement sur la surface de la plaque réfrigérée: de -10 °C à +5 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



P2R6



P2R6



P2R6

Surface de la plaque réfrigérée avec deux niveaux d'exposition. Niveau supérieur, 70 mm plus haut que le niveau inférieur, utilisé pour améliorer la présentation des plats spéciaux.

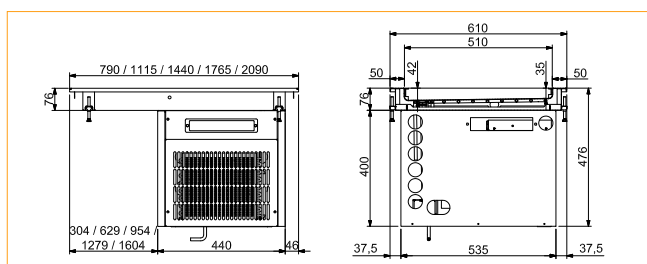
Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
P2R6-2	19047584	790	610	546	765	585	2 GN 1/1	305
P2R6-3	19043175	1115	610	546	1090	585	3 GN 1/1	320
P2R6-4	19043176	1440	610	546	1415	585	4 GN 1/1	335
P2R6-5	19043177	1765	610	546	1740	585	5 GN 1/1	480
P2R6-6	19047585	2090	610	546	2065	585	6 GN 1/1	490

● Cuve réfrigérée froid statique

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, etc.) pendant le service.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve réfrigérée froid statique avec une profondeur de 30/80/160 mm pour présenter des bacs de différentes hauteurs.
- Cuve avec angles intérieurs arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une parfaite hygiène.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve réfrigérée statique par thermostat électronique numérique.
- Vanne de vidange de 1/2", emboutie dans la cuve, qui permet d'évacuer les eaux résiduelles de la condensation. Il est recommandé une vidange au réseau d'assainissement.
- Système pour l'évaporation de l'eau de dégivrage en série
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement sur la base de la cuve réfrigérée statique avec une profondeur de 30/80 mm (en classe climatique IV): de -10 °C à +5 °C.
- Température de fonctionnement dans la cuve réfrigérée statique avec une profondeur de 160 mm (en classe climatique IV): de +4 °C à +8 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



CR6-30



CR6-30



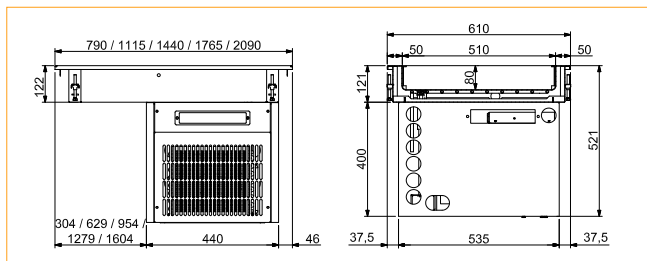
Système de réfrigération statique par un serpentin en cuivre élargi, déployé sur la base de la cuve. Modèles profondeur 160 mm avec serpentin en cuivre élargi également déployé sur les côtés de la cuve pour améliorer les performances.

Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Cuve réfrigérée avec profondeur de cuve de 30mm

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Profondeur de cuve (mm)	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
CR6-30-2	19047603	790	610	476	765	585	30	2 GN 1/1	305
CR6-30-3	19047604	1115	610	476	1090	585	30	3 GN 1/1	320
CR6-30-4	19047605	1440	610	476	1415	585	30	4 GN 1/1	335
CR6-30-5	19047606	1765	610	476	1740	585	30	5 GN 1/1	480
CR6-30-6	19047607	2090	610	476	2065	585	30	6 GN 1/1	490



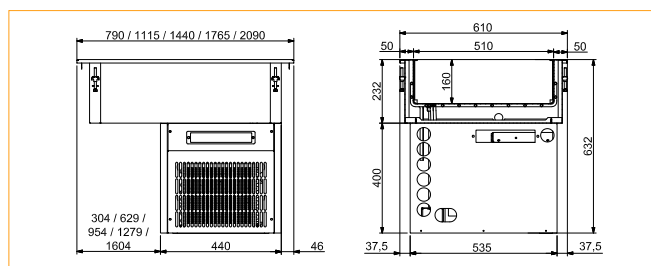
CR6-80



CR6-80

Cuve réfrigérée avec profondeur de cuve de 80mm

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Profondeur de cuve (mm)	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
CR6-80-2	19047608	790	610	521	765	585	80	2 GN 1/1	305
CR6-80-3	19047609	1115	610	521	1090	585	80	3 GN 1/1	320
CR6-80-4	19047610	1440	610	521	1415	585	80	4 GN 1/1	335
CR6-80-5	19047611	1765	610	521	1740	585	80	5 GN 1/1	480
CR6-80-6	19047612	2090	610	521	2065	585	80	6 GN 1/1	490



CR6-160



CR6-160

Cuve réfrigérée avec profondeur de cuve de 160mm

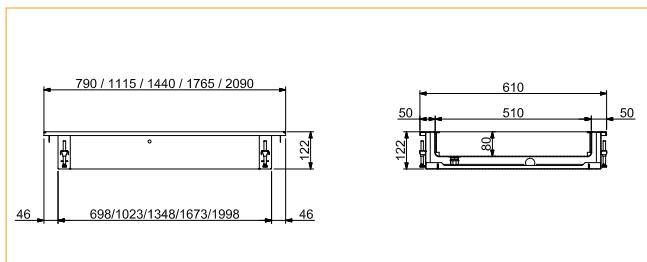
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Profondeur de cuve (mm)	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
CR6-160-2	19047613	790	610	632	765	585	160	2 GN 1/1	310
CR6-160-3	19043184	1115	610	632	1090	585	160	3 GN 1/1	325
CR6-160-4	19043186	1440	610	632	1415	585	160	4 GN 1/1	480
CR6-160-5	19043187	1765	610	632	1740	585	160	5 GN 1/1	510
CR6-160-6	19047614	2090	610	632	2065	585	160	6 GN 1/1	540

● Cuve à glace

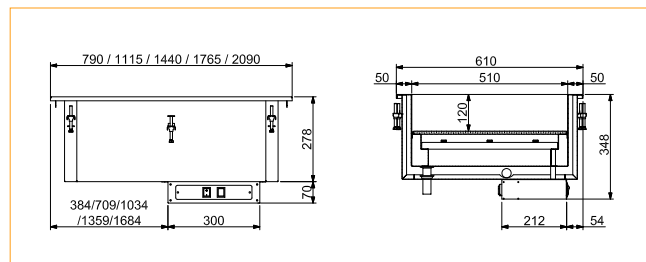
- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des aliments (p. ex. desserts, fruits, entrées froides sur des assiettes ou des ramequins, etc.) et des boissons (p. ex. bouteilles, boîtes, etc.) exposés sur la glace pendant le service.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve neutre isolée avec une profondeur de 80/120 mm,

selon le modèle.

- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.
- Vidange de 3/4" pour évacuer l'eau produite par la fonte de la glace. Vanne à sphère papillon 3/4" lorsqu'il manque une vidange au réseau d'assainissement.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50/60 Hz.



CNH6-80



CNH6-120



CNH6-120

Les modèles cuve à glace avec une profondeur de 120 mm permettent d'exposer le produit avec des effets d'éclairage:

Trois (3) barrettes d'éclairage LED RGB puissance de 14.5 w/m dans le fond, pour obtenir un éclairage uniforme.

Télécommande avec interrupteur ON / OFF et régulateur de puissance pour fournir différentes nuances de couleur.

Cuve avec double fond en méthacrylate perforé permettant le passage de l'éclairage LED.



CNH6-120

Options groupe froid

- 110V 1N 60 Hz

Cuve à glace avec profondeur de cuve de 80mm

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Profondeur de cuve (mm)	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
CNH6-80-2	19047624	790	610	122	765	585	80	2 GN 1/1	-
CNH6-80-3	19047625	1115	610	122	1090	585	80	3 GN 1/1	-
CNH6-80-4	19047626	1440	610	122	1415	585	80	4 GN 1/1	-
CNH6-80-5	19047627	1765	610	122	1740	585	80	5 GN 1/1	-
CNH6-80-6	19047628	2090	610	122	2065	585	80	6 GN 1/1	-

Cuve à glace avec profondeur de cuve de 120mm

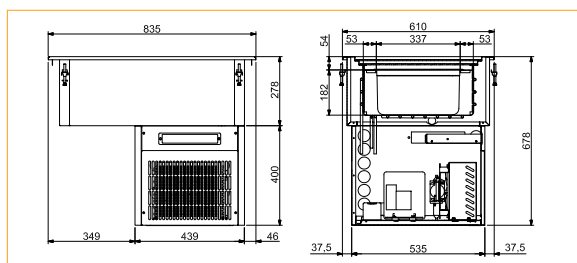
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Profondeur de cuve (mm)	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
CNH6-120-2	19047620	790	610	348	765	585	120	2 GN 1/1	25
CNH6-120-3	19047621	1115	610	348	1090	585	120	3 GN 1/1	45
CNH6-120-4	19043188	1440	610	348	1415	585	120	4 GN 1/1	60
CNH6-120-5	19047622	1765	610	348	1740	585	120	5 GN 1/1	80
CNH6-120-6	19047623	2090	610	348	2065	585	120	6 GN 1/1	100

● Cuve réfrigérée produits surgelés

- Spécialement conçue pour conserver à la température froide, présenter et fournir des produits surgelés, plus particulièrement pour des glaces (emballés ou en gros) pendant le service.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve réfrigérée froid statique avec une profondeur de 236 mm pour présenter des bacs à glace de différentes hauteurs.
- Cuve avec angles intérieurs arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une parfaite hygiène.
- Système de réfrigération statique par un serpentín en cuivre élargi, déployé sur la base et les côtés de la cuve pour améliorer les performances.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans

CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³) qui économise de l'énergie en réduisant la perte d'air froid.

- Contrôle et régulation de la température dans la cuve réfrigérée pour produits surgelés par thermostat électronique numérique.
- AVIS IMPORTANT: Cette cuve n'est pas conçue pour stocker des produits congelés pendant une période au-delà du service de traiteur normal (durée maximale de 3 à 4 heures). En dehors des heures de service, le produit restant doit être stocké dans un environnement adapté à l'entretien prolongé des articles congelés.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Température de fonctionnement sur la base de la cuve réfrigérée pour produits surgelés (en classe climatique IV): de -15 °C à -18 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



CMC6-4



CMC6-4



CLP



Capacité pour 4 bacs à glace de 360 x 165 x 180 mm, non fournis.

Couvercles transparents de protection coulissants inclus en accessoires de série et en standard.

Rince cuillères pour le nettoyage de doseur de glace, en accessoire optionnel à installer à côté de la cuve réfrigérée pour produits surgelés.

Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- 110V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité 360x165x180 mm	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
CMC6-4	19043189	835	610	678	810	585	4	245
CLP-12	19003021	110	270	145	100	260	-	-

● GROUPE FROID À DISTANCE

- -R: Groupe froid à distance. Compresseur groupe froid pour une installation à moins de 5 mètres de distance du meuble.
- Si une plus grande distance est nécessaire, le groupe de refroidissement à distance doit être dimensionné en particulier. Groupe de refroidissement à distance non inclus. Détendeur et vanne d'arrêt non inclus.

PLAQUE RÉFRIGÉRÉE 1 NIVEAU

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052863	PR6-2-R
19052865	PR6-3-R
19052867	PR6-4-R
19052868	PR6-5-R
19052025	PR6-6-R

PLAQUE RÉFRIGÉRÉE 2 NIVEAUX

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052031	P2R6-2-R
19052869	P2R6-3-R
19052870	P2R6-4-R
19052871	P2R6-5-R
19052032	P2R6-6-R

CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE

PROFONDEUR DE CUVE 30mm

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052050	CR6-30-2-R
19052051	CR6-30-3-R
19052052	CR6-30-4-R
19052053	CR6-30-5-R
19052054	CR6-30-6-R

PROFONDEUR DE CUVE 80mm

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052055	CR6-80-2-R
19052056	CR6-80-3-R
19052057	CR6-80-4-R
19052058	CR6-80-5-R
19052059	CR6-80-6-R

PROFONDEUR DE CUVE 160mm

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052060	CR6-160-2-R
19052876	CR6-160-3-R
19052877	CR6-160-4-R
19052878	CR6-160-5-R
19052061	CR6-160-6-R

CUVE RÉFRIGÉRÉE PRODUITS SURGELÉS

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052879	CMC6-4-R

● OPTIONS POUR LE GROUPE FROID: PRIX SUPPLÉMENTAIRES PAR ÉLÉMENT (€)

- 230V 1N 60 Hz: Groupe froid à 230V 1N 60 Hz.
- 110V 60 Hz: Groupe froid à 110V 1N 60 Hz.
- TR: Groupe froid tropicalisé. 230V 1N 50Hz. À utiliser à la température d'ambiance 40°C, avec 40% d'humidité maximale (en classe climatique V).
- 230V 1N 60 Hz TR: Groupe froid tropicalisé à 230V 1N 60 Hz.
- 110V 1N 60 Hz TR: Groupe froid tropicalisé à 110V 1N 60 Hz.

FIT-IN
GAMME
600

ÉLÉMENTS CHAUDS



Plaque vitrocéramique

Système de chauffage direct du verre vitrocéramique par des résistances en silicone fixées sous la plaque. Les résistances en silicone permettant d'obtenir très rapidement une température régulière sur toute la surface.



Bain marie à air

Système de chauffage ventilé formé par des modules de résistances avec un ventilateur qui créent un circuit d'air chaud à l'intérieur de la cuve. La connexion au réseau d'eau n'est pas nécessaire.



Bain marie à eau remplissage manuel

Système de chauffage indirect de l'eau du bain-marie avec des résistances en silicone qui permettent d'obtenir une température très uniforme. Le système bain marie à eau obtient la meilleure uniformité de la distribution de chaleur sur la surface des bacs GN. La connexion au réseau d'eau est nécessaire.



Bain marie à eau remplissage automatique

Remplissage automatique de la cuve par électrovanne. Une fois que l'eau descend à un certain niveau, le capteur active automatiquement le remplissage de l'eau de la cuve.

CARACTÉRISTIQUES

Générales

Cuve avec **angles intérieurs arrondis** pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une **parfaite hygiène**.

Large gamme de cuves chauffantes: bain-marie à air, bain-marie à eau et bain-marie à eau avec remplissage automatique.

Système de chauffage indirect de l'eau du bain-marie permet d'obtenir une **température très uniforme rapidement**. Le système bain marie à eau obtient la meilleure uniformité de la distribution de chaleur sur la surface des bacs GN.

Nouveaux **composants plus efficaces**. Remplissage automatique de la cuve par électrovanne. Une fois que l'eau descend à un certain niveau, le capteur active automatiquement le remplissage de l'eau de la cuve.





Options de montage. Tous les éléments peuvent être déposés au niveau du plan de travail ou même sur la partie supérieure du plan de travail pour former une structure robuste avec un chevauchement de 13 mm d'épaisseur.

Plan de travail:



Thermostat numérique.

Protégé par le périmètre de la structure, ce qui évite les entraves dans l'utilisation quotidienne.

Avec un câble de 1 mètre de long, il permet d'être installé sur un autre élément.

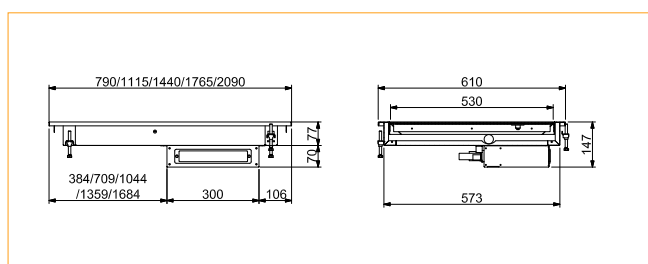
Il permet d'allumer en même temps l'élément chaud et le présentoir avec lumière chaude.

● Plaque vitrocéramique

- Spécialement conçue pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (p. ex. plats chauds, sandwichs, pizzas, etc. sur des assiettes ou des bacs GN peu profonds) pendant le service.
- Plaque lisse avec le bord en acier inox, finition polissage satiné. Enveloppe en verre vitrocéramique.
- Plaque chauffante en verre trempé vitrifié, très résistante et épaisseur de 4 mm.
- Système de chauffage direct du verre vitrocéramique par des résistances en silicone fixées sous la plaque. Les résistances en silicone permettant d'obtenir très rapidement une température régulière sur toute la

surface, ainsi que des économies d'énergie.

- Deux (2) modèles de plaque chauffante en vitrocéramique: noire (standard) ou blanche (indiquées par le suffixe -W).
- Contrôle et régulation de la température sur la plaque vitrocéramique par thermostat électronique numérique.
- Accessoire optionnel FS-VIT. Cadre de support en acier inoxydable pour améliorer l'exposition des bacs GN1/1 de profondeur 50 mm. Capacité: un bac GN1/1 par FS-VIT.
- Température de fonctionnement sur la plaque vitrocéramique: de +30 °C à +120 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50/60 Hz.



PV6



PV6

Plaque complètement lisse, pour obtenir la meilleure et la plus polyvalente présentation des aliments.



PV6



PV6-W



FS-VIT

Options groupe chaud

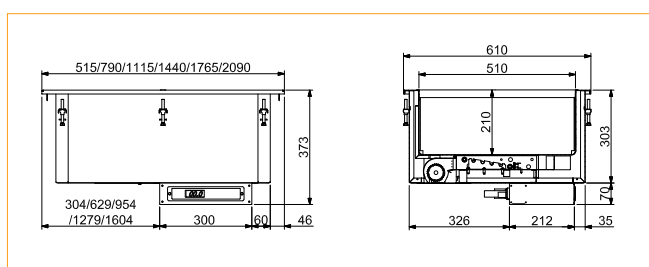
- 110V 1N 60 Hz

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Couleur plaque	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
PV6-2	19043198	790	610	147	765	585	Noire	2 GN 1/1	905
PV6-2-W	19043203	790	610	147	765	585	Blanche	2 GN 1/1	905
PV6-3	19043199	1115	610	147	1090	585	Noire	3 GN 1/1	1355
PV6-3-W	19043204	1115	610	147	1090	585	Blanche	3 GN 1/1	1355
PV6-4	19043201	1440	610	147	1415	585	Noire	4 GN 1/1	1805
PV6-4-W	19043205	1440	610	147	1415	585	Blanche	4 GN 1/1	1805
PV6-5	19043202	1765	610	147	1740	585	Noire	5 GN 1/1	2255
PV6-5-W	19043206	1765	610	147	1740	585	Blanche	5 GN 1/1	2255
PV6-6	19047666	2090	610	147	2065	585	Noire	6 GN 1/1	2710
PV6-6-W	19047667	2090	610	147	2065	585	Blanche	6 GN 1/1	2710
FS-VIT	19046602	Cadre support en acier inoxydable							

Bain marie à air

- Spécialement conçu pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (soupe, ragoût, pâtes, riz, sauces, viandes, poissons, etc. dans des bacs GN profonds) pendant le service.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve bain marie à air pulsé avec une profondeur de 210 mm, pour présenter des bacs de différentes hauteurs.
- Convient pour les bacs GN1/1, ou leurs subdivisions, avec une profondeur maximale de 150 mm. Subdivisions pour GN1/1 incluses en accessoires standard.

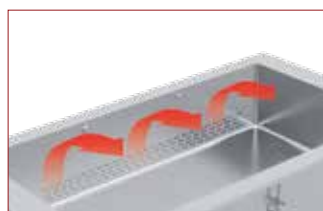
- Cuve avec angles intérieurs arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une parfaite hygiène.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve bain marie à air par thermostat électronique numérique.
- Température de fonctionnement dans la cuve bain marie à air: de +30 °C à +120 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50/60 Hz.



CBMS6



CBMS6



Système de chauffage ventilé formé par des modules de résistances avec un ventilateur qui créent un circuit d'air chaud à l'intérieur de la cuve.

CBMS6

Options groupe chaud

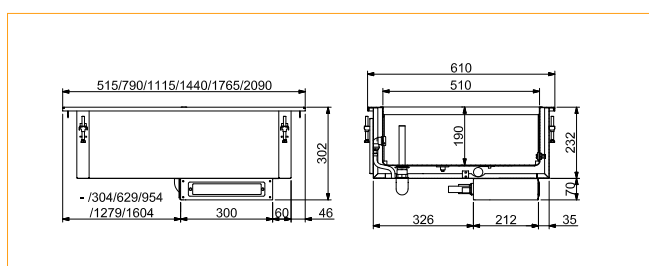
- 110V 1N 60 Hz

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
CBMS6-2	19047642	790	610	373	765	585	2 GN 1/1	1550
CBMS6-3	19043190	1115	610	373	1090	585	3 GN 1/1	1550
CBMS6-4	19043191	1440	610	373	1415	585	4 GN 1/1	2050
CBMS6-5	19043192	1765	610	373	1740	585	5 GN 1/1	3080
CBMS6-6	19047643	2090	610	373	2065	585	6 GN 1/1	3120

Bain marie à eau remplissage automatique

- Spécialement conçu pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (soupe, ragoût, pâtes, riz, sauces, viandes, poissons, etc. dans des bacs GN profonds) pendant le service.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve bain marie à eau avec une profondeur de 190 mm, pour présenter des bacs de différentes hauteurs. Zone zone d'évacuation légèrement inclinée.
- Convient pour les bacs GN1/1, ou leurs subdivisions, avec une profondeur maximale de 150 mm. Subdivisions pour GN1/1 incluses en accessoires standard.
- Cuve avec angles intérieurs arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une parfaite hygiène.

- Contrôle et régulation de la température dans la cuve bain marie à eau par thermostat électronique numérique.
- "Remplissage automatique de la cuve par électrovanne. Une fois que l'eau descend à un certain niveau, le capteur active automatiquement le remplissage de l'eau de la cuve."
- Électrovanne de 1/2" qui permet le remplissage d'eau dans la cuve.
- Diamètre intérieur minimum de 32 mm pour l'installation d'une vidange.
- Température de fonctionnement dans la cuve bain marie à eau: de +30 °C à +90 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50/60 Hz.



CBMAA6



CBMAA6



CBMAA6

Système de chauffage indirect de l'eau du bain-marie avec des résistances en silicone cachées et collées au fond de la cuve. Les résistances en silicone permettent d'obtenir une température très uniforme rapidement. Le système bain marie à eau obtient la meilleure uniformité de la distribution de chaleur sur la surface des bacs GN.

Options groupe chaud

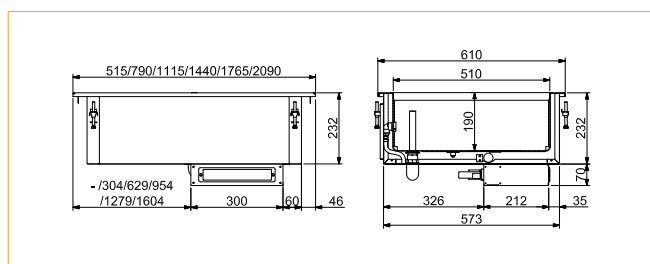
- 110V 1N 60 Hz

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
CBMAA6-1	19051980	515	610	302	490	585	1 GN 1/1	1025
CBMAA6-2	19047656	790	610	302	765	585	2 GN 1/1	1525
CBMAA6-3	19047657	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	2025
CBMAA6-4	19047658	1440	610	302	1415	585	4 GN 1/1	2525
CBMAA6-5	19047659	1765	610	302	1740	585	5 GN 1/1	3045
CBMAA6-6	19047660	2090	610	302	2065	585	6 GN 1/1	3570

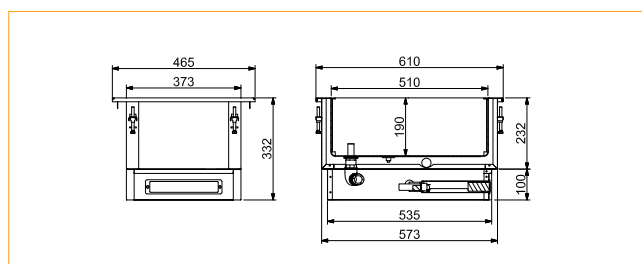
Bain marie à eau remplissage manuel

- Spécialement conçu pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (soupe, ragoût, pâtes, riz, sauces, viandes, poissons, etc. dans des bacs GN profonds) pendant le service.
- Fabrication complète en acier inox, finition polissage satiné.
- Cuve bain marie à eau avec une profondeur de 190 mm, pour présenter des bacs de différentes hauteurs. Zone de drainage légèrement inclinée.
- Convient pour les bacs GN1/1, ou leurs subdivisions, avec une profondeur maximale de 150 mm. Subdivisions pour GN1/1 incluses en accessoires standard, sauf dans le modèle 1 GN 1/1.

- Cuve avec angles intérieurs arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage et garantir une parfaite hygiène.
- Contrôle et régulation de la température dans la cuve bain marie à eau par thermostat électronique numérique.
- Remplissage de la cuve par robinet de 1/2" pour modèles CBMA.
- Remplissage de la cuve manuelle, sans robinet, pour les modèles CBMMA.
- Diamètre intérieur minimum de 32 mm pour l'installation d'une vidange.
- Température de fonctionnement dans la cuve bain marie à eau: de +30 °C à +90 °C.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50/60 Hz.



CBMA6



CBMMA6-1



CBMA6

Système de chauffage indirect de l'eau du bain-marie avec des résistances en silicone cachées et collées au fond de la cuve. Les résistances en silicone permettent d'obtenir une température très uniforme rapidement. Le système bain marie à eau obtient la meilleure uniformité de la distribution de chaleur sur la surface des bacs GN.



CBMA6

Options groupe chaud

- 110V 1N 60 Hz

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur		
CBMMA6-1	19051982	465	610	332	440	585	1 GN 1/1	1010
CBMA6-1	19043193	515	610	302	490	585	1 GN 1/1	1010
CBMA6-2	19043194	790	610	302	765	585	2 GN 1/1	1510
CBMA6-3	19043195	1115	610	302	1090	585	3 GN 1/1	2005
CBMA6-4	19043196	1440	610	302	1415	585	4 GN 1/1	2510
CBMA6-5	19043197	1765	610	302	1740	585	5 GN 1/1	3030
CBMA6-6	19047649	2090	610	302	2065	585	6 GN 1/1	3555

FIT-IN
GAMME
600

VITRINES CHAUDES



Vitrine cubique chaude

Augmentation de la capacité de stockage dans la vitrine. Conception esthétique cubique. Accès arrière pour charger / remplacer le produit avec des portes coulissantes.



Vitrine cubique chaude murale

Augmentation de la capacité de stockage dans la vitrine. Conception esthétique cubique. Accès avant pour charger / remplacer le produit.



Vitrine courbée chaude

Augmentation de la capacité de stockage dans la vitrine. Conception esthétique courbée. Accès arrière pour charger / remplacer le produit avec des portes coulissantes.



Vitrine courbée chaude murale

Augmentation de la capacité de stockage dans la vitrine. Conception esthétique courbée. Accès avant pour charger / remplacer le produit.

CARACTÉRISTIQUES

Générales

Côtés et portes de la vitrine en **verre trempé**, pour **accroître la sécurité** des opérations. Les vitres sont solidement fixées à la structure à l'aide d'accessoires discrets, en acier inoxydable.

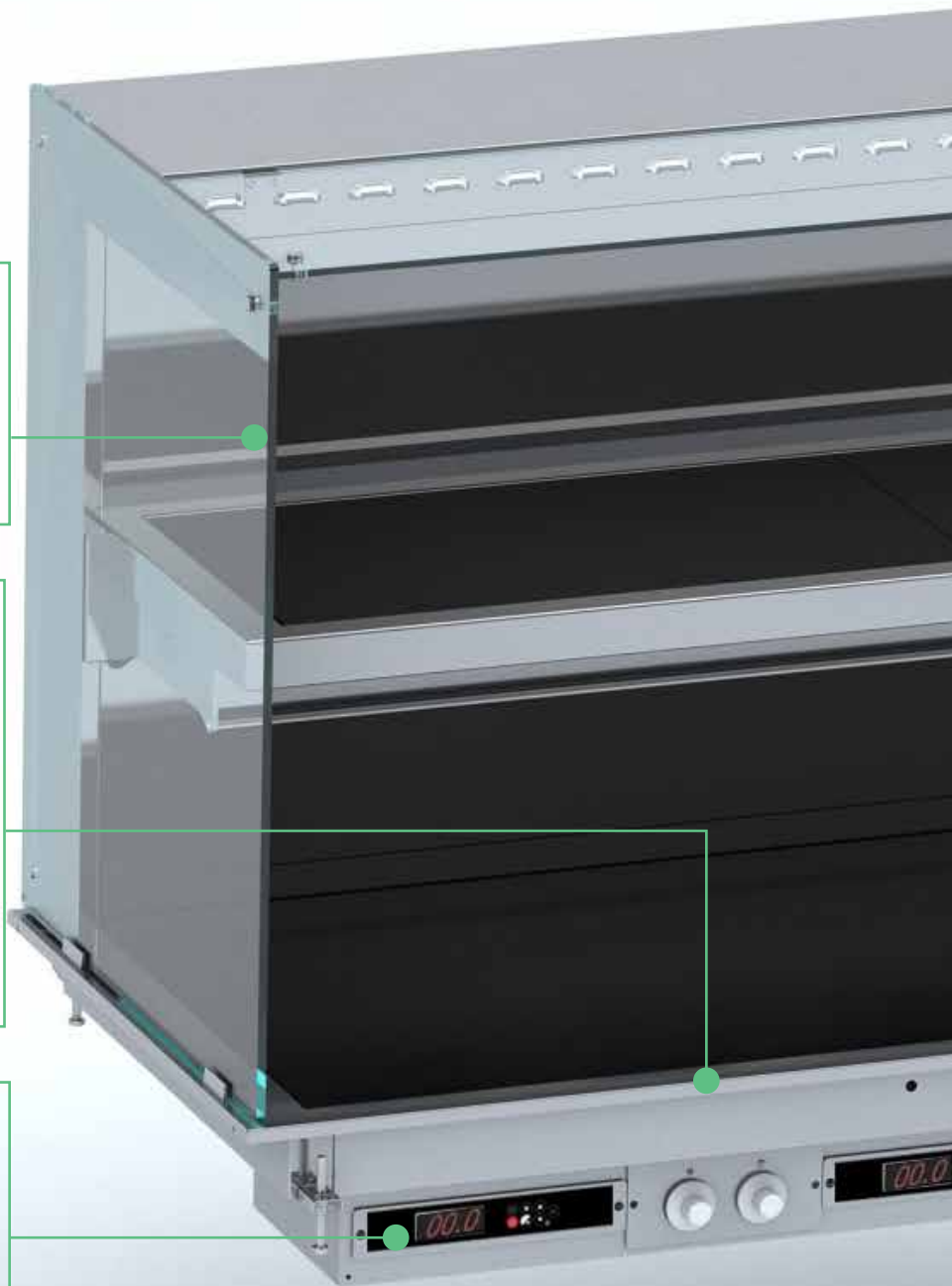
Options de montage. Tous les éléments peuvent être déposés au niveau du plan de travail ou même sur la partie supérieure du plan de travail pour former une structure robuste avec un chevauchement de 13 mm d'épaisseur.

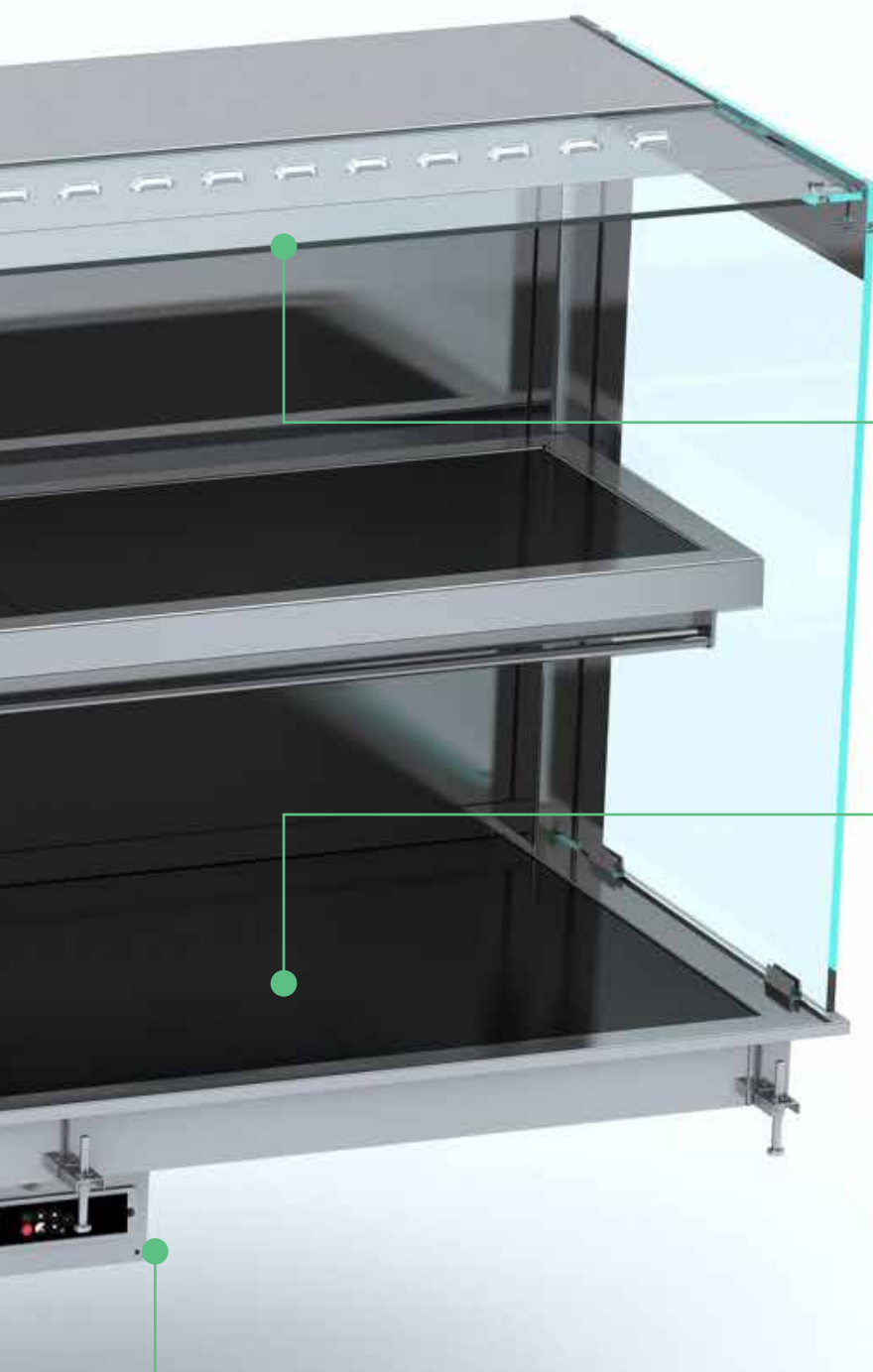
Plan de travail:



Système de chauffage directe du verre vitrocéramique par de **résistances en silicone** fixées sous la plaque. Les résistances en silicone permettant d'obtenir très rapidement une température régulière sur toute la surface.

Large gamme de vitrines chaudes: cubiques ou courbées, murales ou avec accès à l'arrière, etc.





Maintien de produits chauds imbattable, grâce au système **Dual-Heat**. Au-dessus du produit, et dans les **deux niveaux de présentation**, éclairage avec **lampes halogènes** protégées et **chauffage** par éléments en **céramique infrarouge** à haute température.



Augmentation de la capacité de stockage dans la vitrine. Capable de maintenir un plus grand volume de produit chaud sur la même surface. Dessus et étagère vitrocéramiques pour présenter les aliments chauds sur des assiettes ou des bacs GN peu profonds

Thermostat numérique.

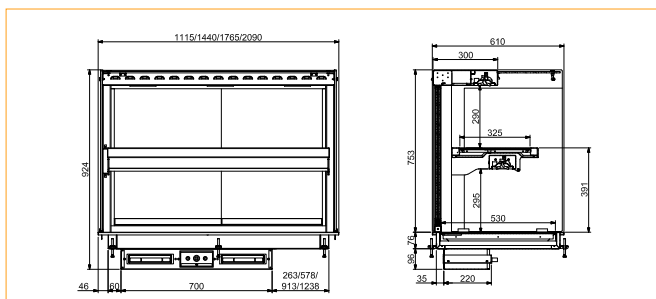
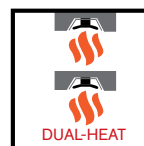
Protégé par le périmètre de la structure, ce qui évite les entraves dans l'utilisation quotidienne. Avec un câble de 1 mètre de long, il permet d'être installé sur un autre élément. Contrôle et régulation de la température sur le dessus et la vitrine en verre trempé avec deux (2) thermostats électroniques, numériques indépendants. Contrôle et régulation de la température des présentoirs avec lumière chaude avec deux (2) thermostats analogiques indépendants.

● Vitrine cubique chaude

- Spécialement conçue pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (p. ex. plats chauds, sandwiches, pizzas, etc. sur des assiettes ou des bacs GN peu profonds) pendant le service. Accès arrière pour charger / remplacer le produit.
- Structure en acier inoxydable avec finition satinée.
- Plaques chauffantes, pour le dessus et l'étagère, en verre trempé vitrifié, très résistant et épaisseur de 4 mm.
- Deux (2) modèles de plaque chauffante en vitrocéramique, pour le dessus et l'étagère: noire (standard) ou blanche (indiquées par le suffixe -W).
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, pour maximiser l'exposition du produit et accroître la sécurité des opérations.
- Portes arrières de la vitrine coulissantes, pour faciliter les

opérations de chargement / remplacement.

- Ouverte du côté client.
- Système de chauffage direct du verre vitrocéramique par des résistances en silicone collées au bas des plaques, sous dessus et étagère. Les résistances en silicone permettant d'obtenir très rapidement une température régulière sur toute la surface, ainsi que des économies d'énergie.
- Contrôle et régulation de la température sur le dessus et la vitrine en verre trempé avec deux (2) thermostats électroniques, numériques indépendants. Contrôle et régulation de la température des présentoirs avec lumière chaude avec deux (2) thermostats analogiques indépendants.
- Température de fonctionnement: De + 30 ° C à +120 ° C sur plaque et étagère chauffantes en vitrocéramique.
- Tension et fréquence: 400V 3N 50/60 Hz.



VCC6



VCC6



VCC6

Système Dual-Heat pour garantir la meilleure exposition des aliments chauds. Présentoirs avec éclairage et lumière chaude au-dessus des plaques vitrocéramiques. Éclairage supérieur par des halogènes protégés avec puissance de 100 w par halogène. Réchauffement à température élevée par des éléments céramiques infrarouges avec puissance de 250 w par élément céramique.

Options groupe chaud

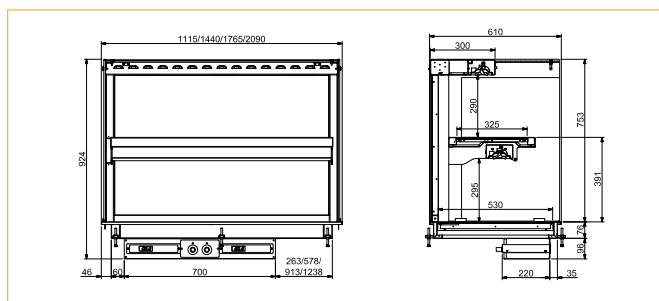
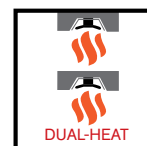
- 230V 3N 60 Hz

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Couleur plaque	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCC6-3	19047790	1115	610	924	1090	585	Noire	3 GN 1/1	4025
VCC6-3-W	19047794	1115	610	924	1090	585	Blanche	3 GN 1/1	4025
VCC6-4	19047791	1440	610	924	1415	585	Noire	4 GN 1/1	4700
VCC6-4-W	19047795	1440	610	924	1415	585	Blanche	4 GN 1/1	4700
VCC6-5	19047792	1765	610	924	1740	585	Noire	5 GN 1/1	6035
VCC6-5-W	19047796	1765	610	924	1740	585	Blanche	5 GN 1/1	6035
VCC6-6	19047793	2090	610	924	2065	585	Noire	6 GN 1/1	7450
VCC6-6-W	19047797	2090	610	924	2065	585	Blanche	6 GN 1/1	7450

● Vitrine cubique chaude murale

- Spécialement conçue pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (p. ex. plats chauds, sandwiches, pizzas, etc. sur des assiettes ou des bacs GN peu profonds) pendant le service. Accès avant pour charger / remplacer le produit.
- Structure en acier inoxydable avec finition satinée.
- Plaque et étagère chauffantes en verre trempé vitrifié, très résistante et épaisseur de 4 mm.
- Deux (2) modèles de plaque et étagères chauffantes en vitrocéramique: noire (standard) ou blanche (indiquées par le suffixe -W).
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, pour maximiser l'exposition du produit et accroître la sécurité des opérations.
- Arrière de la vitrine en acier inoxydable poli.

- Ouverte du côté client.
- Système de chauffage direct du verre vitrocéramique par des résistances en silicone collées au bas des plaques, sous dessus et étagère. Les résistances en silicone permettant d'obtenir très rapidement une température régulière sur toute la surface, ainsi que des économies d'énergie.
- Contrôle et régulation de la température sur le dessus et la vitrine en verre trempé avec deux (2) thermostats électroniques, numériques indépendants. Contrôle et régulation de la température des présentoirs avec lumière chaude avec deux (2) thermostats analogiques indépendants.
- Température de fonctionnement: De + 30 ° C à +120 ° C sur plaque et étagère chauffantes en vitrocéramique.
- Tension et fréquence: 400V 3N 50/60 Hz.



VCCM6

VCCM6



VCCM6

Système Dual-Heat pour garantir la meilleure exposition des aliments chauds. Présentoirs avec éclairage et lumière chaude au-dessus des plaques vitrocéramiques. Éclairage supérieur par des halogènes protégés avec puissance de 100 w par halogène. Réchauffement à température élevée par des éléments céramiques infrarouges avec puissance de 250 w par élément céramique.

Options groupe chaud

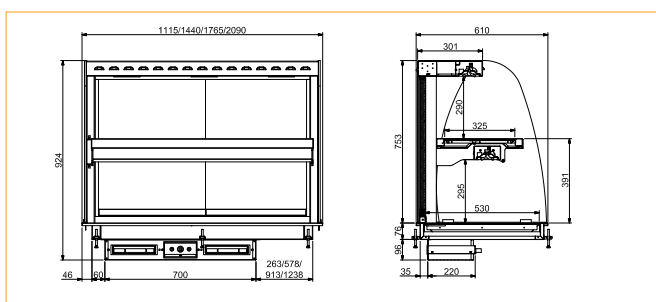
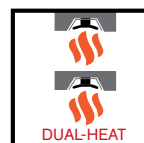
- 230V 3N 60 Hz

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Couleur plaque	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VCCM6-3	19047822	1115	610	924	1090	585	Noire	3 GN 1/1	4025
VCCM6-3-W	19047826	1115	610	924	1090	585	Blanche	3 GN 1/1	4025
VCCM6-4	19047823	1440	610	924	1415	585	Noire	4 GN 1/1	4700
VCCM6-4-W	19047827	1440	610	924	1415	585	Blanche	4 GN 1/1	4700
VCCM6-5	19047824	1765	610	924	1740	585	Noire	5 GN 1/1	6035
VCCM6-5-W	19047828	1765	610	924	1740	585	Blanche	5 GN 1/1	6035
VCCM6-6	19047825	2090	610	924	2065	585	Noire	6 GN 1/1	7450
VCCM6-6-W	19047829	2090	610	924	2065	585	Blanche	6 GN 1/1	7450

Vitrine courbée chaude

- Spécialement conçue pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (p. ex. plats chauds, sandwiches, pizzas, etc. sur des assiettes ou des bacs GN peu profonds) pendant le service. Accès arrière pour charger / remplacer le produit.
- Plaque et étagère chauffantes en verre trempé vitrifié, très résistante et épaisseur de 4 mm.
- Deux (2) modèles de plaque et étagère chauffantes en vitrocéramique: noire (standard) ou blanche (indiquées par le suffixe -W).
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, pour maximiser l'exposition du produit et accroître la sécurité des opérations.
- Portes arrière de la vitrine coulissantes, pour faciliter les opérations de chargement / remplacement.

- Ouverte du côté client.
- Système de chauffage direct du verre vitrocéramique par des résistances en silicone collées au bas des plaques, sous dessus et étagère. Les résistances en silicone permettant d'obtenir très rapidement une température régulière sur toute la surface, ainsi que des économies d'énergie.
- Contrôle et régulation de la température sur le dessus et la vitrine en verre trempé avec deux (2) thermostats électroniques, numériques indépendants. Contrôle et régulation de la température des présentoirs avec lumière chaude avec deux (2) thermostats analogiques indépendants.
- Température de fonctionnement: De + 30 ° C à +120 ° C sur plaque et étagère chauffantes en vitrocéramique.
- Tension et fréquence: 400V 3N 50/60 Hz.



VVC6



VVC6



VVC6

Système Dual-Heat pour garantir la meilleure exposition des aliments chauds. Présentoirs avec éclairage et lumière chaude au-dessus des plaques vitrocéramiques. Éclairage supérieur par des halogènes protégés avec puissance de 100 w par halogène. Réchauffement à température élevée par des éléments céramiques infrarouges avec puissance de 250 w par élément céramique.

Options groupe chaud

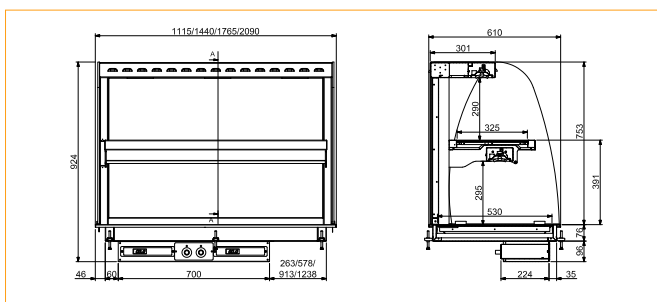
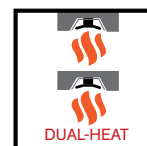
- 230V 3N 60 Hz

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Couleur plaque	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VVC6-3	19043229	1115	610	924	1090	585	Noire	3 GN 1/1	4025
VVC6-3-W	19047748	1115	610	924	1090	585	Blanche	3 GN 1/1	4025
VVC6-4	19043230	1440	610	924	1415	585	Noire	4 GN 1/1	4700
VVC6-4-W	19047749	1440	610	924	1415	585	Blanche	4 GN 1/1	4700
VVC6-5	19047746	1765	610	924	1740	585	Noire	5 GN 1/1	6035
VVC6-5-W	19047750	1765	610	924	1740	585	Blanche	5 GN 1/1	6035
VVC6-6	19047747	2090	610	924	2065	585	Noire	6 GN 1/1	7450
VVC6-6-W	19047751	2090	610	924	2065	585	Blanche	6 GN 1/1	7450

● Vitrine courbée chaude murale

- Spécialement conçue pour conserver à la température chaude, présenter et fournir des aliments (p. ex. plats chauds, sandwiches, pizzas, etc. sur des assiettes ou des bacs GN peu profonds) pendant le service. Accès avant pour charger / remplacer le produit.
- Plaque et étagère chauffantes en verre trempé vitrifié, très résistante et épaisseur de 4 mm.
- Deux (2) modèles de plaque et étagère chauffantes en vitrocéramique: noire (standard) ou blanche (indiquées par le suffixe -W).
- Côtés de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm, pour maximiser l'exposition du produit et accroître la sécurité des opérations.
- Arrière de la vitrine en acier inoxydable poli.

- Ouverte du côté client.
- Système de chauffage direct du verre vitrocéramique par des résistances en silicone collées au bas des plaques, sous dessus et étagère. Les résistances en silicone permettant d'obtenir très rapidement une température régulière sur toute la surface, ainsi que des économies d'énergie.
- Contrôle et régulation de la température sur le dessus et la vitrine en verre trempé avec deux (2) thermostats électroniques, numériques indépendants. Contrôle et régulation de la température des présentoirs avec lumière chaude avec deux (2) thermostats analogiques indépendants.
- Température de fonctionnement: De + 30 ° C à +120 ° C sur plaque et étagère chauffantes en vitrocéramique.
- Tension et fréquence: 400V 3N 50/60 Hz.



VVCM6



VVCM6



VVCM6

Système Dual-Heat pour garantir la meilleure exposition des aliments chauds. Présentoirs avec éclairage et lumière chaude au-dessus de les plaques vitrocéramiques. Éclairage supérieur par des halogènes protégés avec puissance de 100 w par halogène. Réchauffement à température élevée par des éléments céramiques infrarouges avec puissance de 250 w par élément céramique.

Options groupe chaud

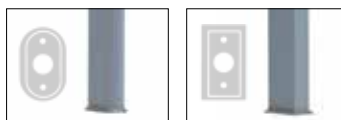
- 230V 3N 60 Hz

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)		Couleur plaque	Capacité GN	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	Long	Largeur			
VVCM6-3	19043231	1115	610	924	1090	585	Noire	3 GN 1/1	4025
VVCM6-3-W	19047778	1115	610	924	1090	585	Blanche	3 GN 1/1	4025
VVCM6-4	19043232	1440	610	924	1415	585	Noire	4 GN 1/1	4700
VVCM6-4-W	19047779	1440	610	924	1415	585	Blanche	4 GN 1/1	4700
VVCM6-5	19047776	1765	610	924	1740	585	Noire	5 GN 1/1	6035
VVCM6-5-W	19047780	1765	610	924	1740	585	Blanche	5 GN 1/1	6035
VVCM6-6	19047777	2090	610	924	2065	585	Noire	6 GN 1/1	7450
VVCM6-6-W	19047781	2090	610	924	2065	585	Blanche	6 GN 1/1	7450



PRÉSENTOIRS 600/700

FONCTIONS ET TYPES



Présentoirs avec supports oblongs

En fonction de leur position, ils peuvent être (1) neutres, (2) avec éclairage LED, (3) avec éclairage et chauffage halogène ou (4) avec éclairage halogène et chauffage céramique.



Présentoirs avec supports carrés

En fonction de leur position, ils peuvent être (1) neutres, (2) avec éclairage LED, (3) avec éclairage et chauffage halogène ou (4) avec éclairage halogène et chauffage céramique.



Vitre courbée

Spécialement conçue pour présentoirs avec supports oblongs. Elles peuvent être des vitres frontales ou centrales, en fonction de leur position.

Vitre droite

Spécialement conçue pour présentoirs avec supports carrés. Elles peuvent être des vitres frontales ou centrales, en fonction de leur position.

CARACTÉRISTIQUES

Générales

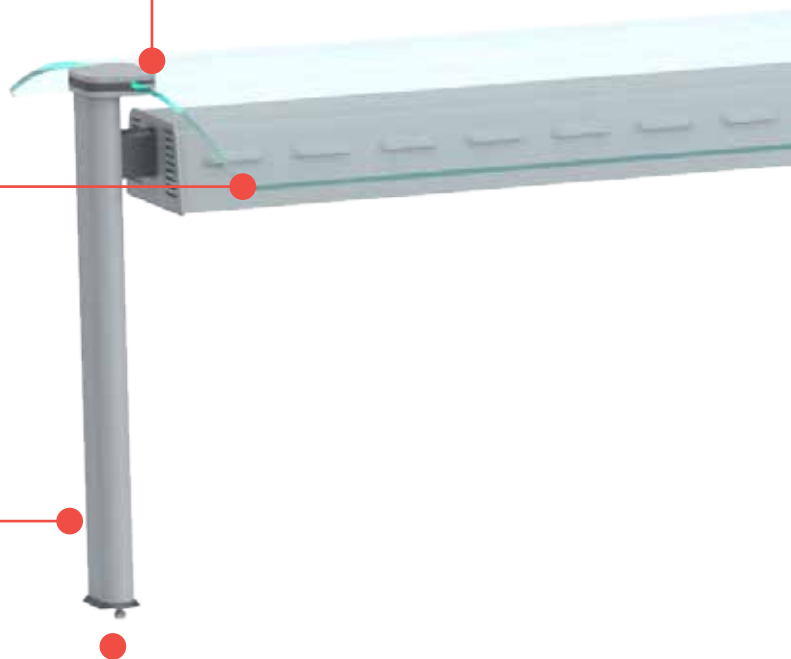
Approprié avec les gammes SELF-IN et FIT-IN

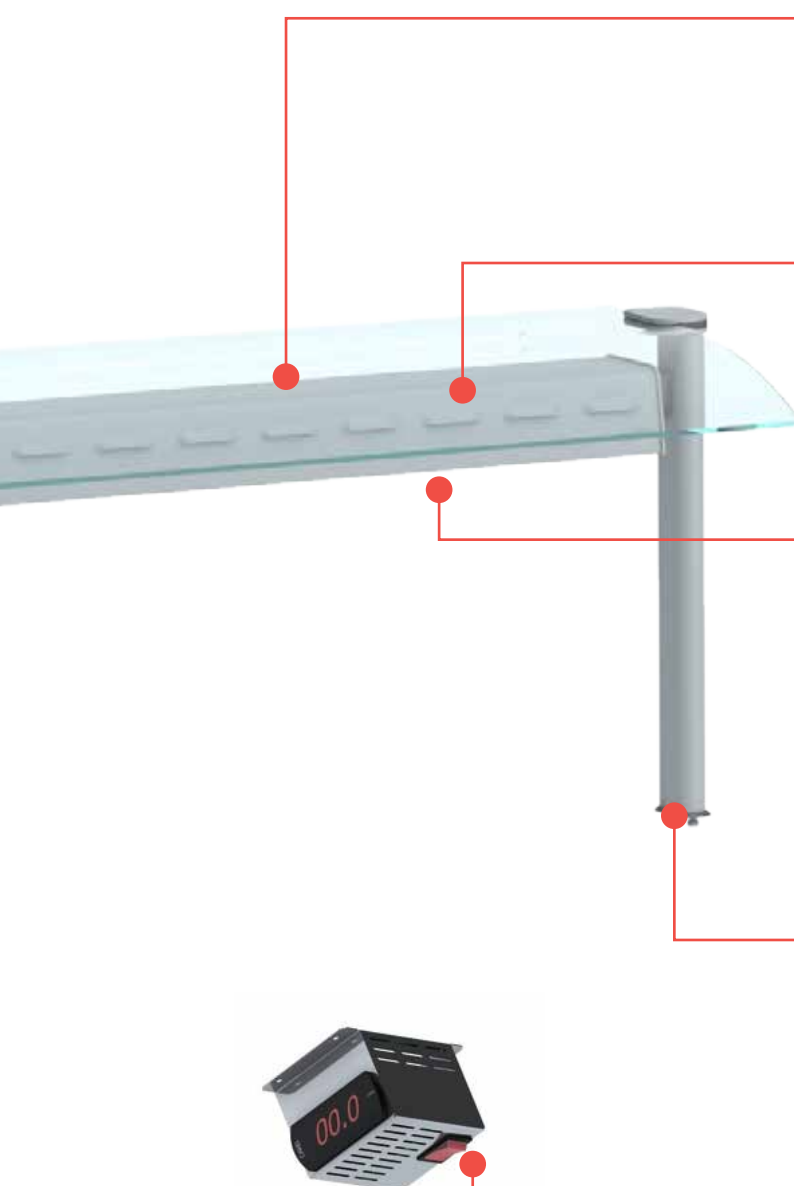
Nettoyage facile. Support légèrement séparé du présentoir, afin de rendre les opérations de nettoyage plus pratiques et efficaces.

Fonctionnalité. Les présentoirs servent d'éléments pare-haleine et/ou anti-vapeur, pour éclairer et/ou chauffer les aliments exposés. Comme ils sont dans la ligne de vue directe du convive, c'est l'élément d'accueil le plus perceptible, donnant de la personnalisation à l'ensemble du système de distribution.

Gamme de supports, présentoirs avec supports oblongs ou carrés.

Facile à installer. Les supports sont montés sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées et sur les vitres par l'intermédiaire d'un système de pinces de fixation.





Verre trempé courbé ou droite, en position frontale ou centrale.

Éléments d'éclairage. Lumière LED pour améliorer la présentation. Éléments d'éclairage et de chauffage: lampes halogènes protégées. Option haute température avec céramiques infrarouges alternées.

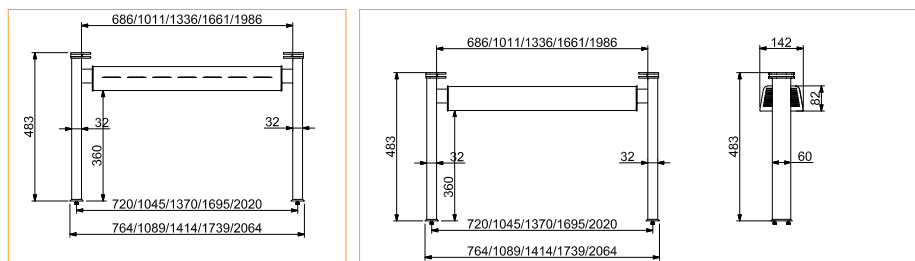
Activation / désactivation des éléments d'éclairage et de chauffage. Les éléments d'éclairage et de chauffage peuvent être activés / désactivés directement à partir du thermostat de l'élément drop-in correspondant.

Les présentoirs Encastro sont conçus pour être installés dans l'enveloppe du drop-in, réduisant ainsi le nombre de trous à réaliser sur le plan de travail.

Thermomètre en option Des thermomètres numériques peuvent être fixés sur les présentoirs, afin de surveiller la température d'un élément drop-in et garantir ainsi un service fiable et sûr. Connexion dans le drop-in déjà prévue.

1

GAMME GALBÉE



● Présentoir arrondi avec éclairage

- Spécialement conçu pour améliorer la protection hygiénique et la présentation des aliments exposés.
- Fabrication complète en acier inox avec une structure solide et robuste.
- Barrettes d'éclairage LED de couleur blanc pur, 4500° K avec puissance 29 w/m. Intégrées sur l'élément d'éclairage. La lumière LED éclaire brillamment la surface de la présentation, imitant la lumière naturelle et améliorant l'aspect original de la nourriture exposée.
- Pincettes pour fixer les supports avec les vitres ICC, arrondies ou droites, Deux (2) versions.
- Supports avec profil tubulaire oblong Ø 32 x 60 mm, assurent l'uniformité esthétique pour la ligne de distribution.
- Les supports sont montés sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées.
- Distance de 35 mm entre les supports et l'élément d'éclairage pour simplifier les opérations de nettoyage.



IPL-4 + ICC-4-2C



IPL-4

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)	Capacité GN	Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut				
IPL-2	19043256	764	142	483	720	2 GN 1/1	15	Éclairage
IPL-3	19043257	1089	142	483	1045	3 GN 1/1	25	Éclairage
IPL-4	19043258	1414	142	483	1370	4 GN 1/1	35	Éclairage
IPL-5	19043259	1739	142	483	1695	5 GN 1/1	45	Éclairage
IPL-6	19047840	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	55	Éclairage

● Présentoir arrondi avec lumière chaude par halogène



IPC-4

- Spécialement conçu pour améliorer la protection hygiénique et la présentation des aliments exposés.
- Fabrication complète en acier inox avec une structure solide et robuste.
- Éclairage et chauffage avec des lampes halogènes protégées, améliorant l'aspect original des aliments chauds exposés. Puissance halogène: 300 w par halogène.
- Pincettes pour fixer les supports avec les vitres ICC, arrondies ou droites, deux (2) versions.
- Les supports sont montés sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées.
- Supports avec profil tubulaire oblong Ø 32 x 60 mm, assurent l'uniformité esthétique pour la ligne de distribution.
- Distance de 35 mm entre les supports et l'élément d'éclairage et chauffage pour simplifier les opérations de nettoyage.



IPC-4 + ICC-4-2C



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)	Capacité GN	Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut				
IPC-2	19043260	764	142	483	720	2 GN 1/1	600	Éclairage+ chauffage
IPC-3	19043261	1089	142	483	1045	3 GN 1/1	900	Éclairage+ chauffage
IPC-4	19043262	1414	142	483	1370	4 GN 1/1	1200	Éclairage+ chauffage
IPC-5	19043263	1739	142	483	1695	5 GN 1/1	1500	Éclairage+ chauffage
IPC-6	19047841	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	1500	Éclairage+ chauffage

● Présentoir arrondi avec lumière chaude par céramique



Détail de la céramique



IPC-4 C

- Spécialement conçu pour améliorer la protection hygiénique et la présentation des aliments exposés.
- Fabrication complète en acier inox avec une structure solide et robuste.
- Éclairage et chauffage générés par des lampes halogènes protégées et des éléments en céramique alternés. Puissance halogène: 100 w par halogène. Puissance céramique: 250 w par élément céramique.
- Éclairage avec lampes halogènes protégées, améliorant l'apparence originale des aliments chauds exposés.
- Chauffage par éléments céramiques infrarouges haute efficacité. Les éléments en céramique fournissent une chaleur plus intense et concentrée, créant une chaleur enveloppante autour de la nourriture, sans la dessécher ni la décolorer.
- Pincettes pour fixer les supports avec les vitres ICC, arrondies ou droites, deux (2) versions.
- Les supports sont montés sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées.
- Supports avec profil tubulaire oblong Ø 32 x 60 mm, assurent l'uniformité esthétique pour la ligne de distribution.
- Distance de 35 mm entre les supports et l'élément d'éclairage et chauffage pour simplifier les opérations de nettoyage.



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)	Capacité GN	Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut				
IPC-2 C	19043267	764	142	483	720	2 GN 1/1	600	Éclairage+ chauffage+ céramique
IPC-3 C	19043268	1089	142	483	1045	3 GN 1/1	1050	Éclairage+ chauffage+ céramique
IPC-4 C	19043269	1414	142	483	1370	4 GN 1/1	1300	Éclairage+ chauffage+ céramique
IPC-5 C	19043270	1739	142	483	1695	5 GN 1/1	1650	Éclairage+ chauffage+ céramique
IPC-6 C	19047842	2064	142	483	2020	6 GN 1/1	1650	Éclairage+ chauffage+ céramique



ISPC

● Ensemble de 2 support arrondis pour vitre galbée

- Supports avec profil tubulaire oblong Ø 32 x 60 mm, assurent l'uniformité esthétique pour la ligne de distribution.
- Fabrication complète en acier inox avec une structure solide et robuste.
- Pincettes pour fixer les supports avec les vitres ICC, arrondies ou droites, deux (2) versions.
- Les supports sont montés sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées.



ISPC + ICC-4-2C



Modèles	Références	Dimensions extérieures Longueur(mm)	Dimensions extérieures Largeur (mm)	Dimensions extérieures Hauteur (mm)
ISPC	19043271	68	83	483



IPMC

● Support et lampe de maintien en température

- Fabrication en acier inox.
- L'éclairage et la chaleur s'effectuent par des ampoules halogènes protégées.
- Pieds tubulaires oblongs en acier inox 60 x 30 x 2 mm.
- Support monté sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées
- Interrupteur on / off avec voyant lumineux intégré.



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut		
IPMC	19043325	534	138	468	300	Présentoir arrondi



IPM-4

● Présentoir pour cuve réfrigérée produits surgelés

- Fabrication en acier inox.
- Éclairage LED.
- Pieds tubulaires oblongs en acier inox 60 x 30 x 2 mm.
- Supports montés sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut		
IPM-4	19052976	809	142	483	15	Présentoir arrondi

● Vitre frontale galbée



ICC-1C

- Spécialement conçue pour les meubles d'une ligne de self ou meubles adossés (muraux).
- Vitre frontale galbée en verre trempé pour installation sur les présentoirs de la gamme drop-in Encastro.
- Assure l'hygiène en tant qu'élément pare-haleine, protège les convives en tant qu'élément anti-vapeur.
- L'installation de la vitre s'effectue par un système de fixations inclus avec les présentoirs et les supports neutres.



Modèles	Références	Dimensions extérieures Long(mm)	Dimensions extérieures Largeur (mm)	Dimensions extérieures Hauteur (mm)
ICC-2-1C	19043272	675	500	108
ICC-3-1C	19043273	1000	500	108
ICC-4-1C	19043274	1325	500	108
ICC-5-1C	19043275	1650	500	108
ICC-6-1C	19047838	1975	500	108

● Vitre centrale galbée



ICC-2C

- Spécialement conçue pour les meubles en position centrale.
- Vitre centrale galbée en verre trempé pour installation sur les présentoirs de la gamme drop-in Encastro.
- Assure l'hygiène en tant qu'élément pare-haleine, protège les convives en tant qu'élément anti-vapeur.
- L'installation de la vitre s'effectue par un système de fixations inclus avec les présentoirs et les supports neutres.



Modèles	Références	Dimensions extérieures Long(mm)	Dimensions extérieures Largeur (mm)	Dimensions extérieures Hauteur (mm)
ICC-2-2C	19046893	675	570	108
ICC-3-2C	19046894	1000	570	108
ICC-4-2C	19046895	1325	570	108
ICC-5-2C	19046896	1650	570	108
ICC-6-2C	19047839	1975	570	108

● Vitre frontale galbée fermée



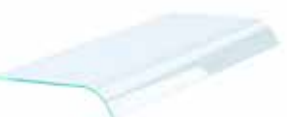
ICC-FP

- Spécialement conçue pour les meubles d'une ligne de self ou meubles adossés (muraux) quand le client doit être protégé contre un contact non désiré.
- Vitre frontale galbée, fermée en verre trempé pour installation sur les présentoirs de la gamme drop-in Encastro.
- Assure l'hygiène en tant qu'élément pare-haleine, protège les convives en tant qu'élément anti-vapeur.
- L'installation de la vitre s'effectue par un système de fixations inclus avec les présentoirs et les supports neutres.



Modèles	Références	Dimensions extérieures Long(mm)	Dimensions extérieures Largeur (mm)	Dimensions extérieures Hauteur (mm)
ICC-FP-2	19051996	675	515	477
ICC-FP-3	19051997	1000	515	477
ICC-FP-4	19051998	1325	515	477
ICC-FP-5	19051999	1650	515	477
ICC-FP-6	19052000	1975	515	477

● Vitre pour présentoir de cuve réfrigérée produits surgelés



ICCM-4-1C

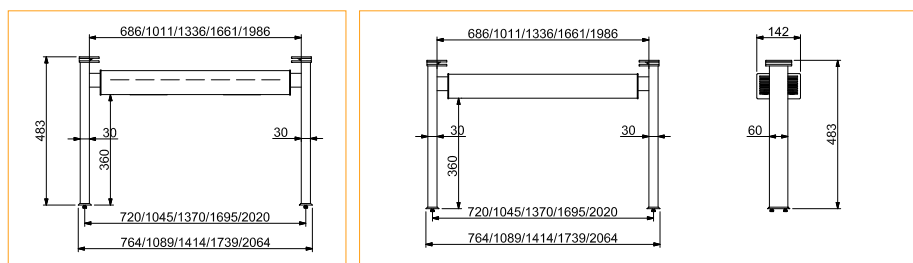
- Vitre en verre trempé galbé pour présentoir de cuve réfrigérée produits surgelés.
- Disponible dans les versions frontales et centrales.
- Assure l'hygiène en tant qu'élément pare-haleine, protège les convives en tant qu'élément anti-vapeur.
- L'installation de la vitre s'effectue par un système de fixations inclus avec les présentoirs et les supports neutres.



Modèles	Références	Dimensions extérieures Long(mm)	Dimensions extérieures Largeur (mm)	Dimensions extérieures Hauteur (mm)
ICCM-4-1C	19052981	722	500	108
ICCM-4-2C	19052983	722	570	108

2

GAMME
CARREE



● Présentoir carré avec éclairage

- Spécialement conçu pour améliorer la protection hygiénique et la présentation des aliments exposés.
- Fabrication complète en acier inox avec une structure solide et robuste.
- Barrettes d'éclairage LED de couleur blanc pur 4500° K, avec puissance de 29 W/m. Intégrées sur l'élément d'éclairage. La lumière LED éclaire brillamment la surface de la présentation, imitant la lumière naturelle et améliorant l'aspect original de la nourriture exposée.
- Pincettes pour fixer les supports avec les vitres ICC, arrondies ou droites, deux (2) versions.
- Supports avec profil tubulaire carré 32 x 60 mm, assurent l'uniformité esthétique pour la ligne de distribution.
- Les supports sont montés sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées.
- Distance de 35 mm entre les supports et l'élément d'éclairage pour simplifier les opérations de nettoyage.



IPL-R-4 + ICC-R-4-1C



IPL-R-4

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)	Capacité GN	Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut				
IPL-R-2	19043276	760	142	483	720	2 GN 1/1	15	Éclairage
IPL-R-3	19043277	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	25	Éclairage
IPL-R-4	19043278	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	35	Éclairage
IPL-R-5	19043279	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	45	Éclairage
IPL-R-6	19047845	2060	142	483	2020	6 GN 1/1	55	Éclairage

● Présentoir carré avec lumière chaude par halogène



IPC-R-4

- Spécialement conçu pour améliorer la protection hygiénique et la présentation des aliments exposés.
- Fabrication complète en acier inox avec une structure solide et robuste.
- Éclairage et chauffage avec des lampes halogènes protégées, améliorant l'aspect original des aliments chauds exposés. Puissance halogène: 300 W par halogène.
- Pincettes pour fixer les supports avec les vitres ICC, arrondies ou droites, deux (2) versions.
- Les supports sont montés sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées.
- Supports avec profil tubulaire carré 32 x 60 mm, assurent l'uniformité esthétique pour la ligne de distribution.
- Distance de 35 mm entre les supports et l'élément d'éclairage et chauffage pour simplifier les opérations de nettoyage.



IPC-R-4 + ICC-R-4-1C



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)	Capacité GN	Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut				
IPC-R-2	19043280	760	142	483	720	2 GN 1/1	600	Éclairage+ chauffage
IPC-R-3	19043281	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	900	Éclairage+ chauffage
IPC-R-4	19043283	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	1200	Éclairage+ chauffage
IPC-R-5	19043284	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	1500	Éclairage+ chauffage
IPC-R-6	19047846	2060	142	483	2020	6 GN 1/1	1500	Éclairage+ chauffage

● Présentoir carré avec lumière chaude par céramique



Détail de la céramique



IPC-R-4 C

- Spécialement conçu pour améliorer la protection hygiénique et la présentation des aliments exposés.
- Fabrication complète en acier inox avec une structure solide et robuste.
- Éclairage et chauffage générés par des lampes halogènes protégées et des éléments en céramique alternés. Puissance halogène: 100 W par halogène. Puissance céramique: 250 W par élément céramique.
- Éclairage avec lampes halogènes protégées, améliorant l'apparence originale des aliments chauds exposés.
- Chauffage par éléments céramiques infrarouges haute efficacité. Les éléments en céramique fournissent une chaleur plus intense et concentrée, créant une chaleur enveloppante autour de la nourriture, sans la dessécher ni la décolorer.
- Pincettes pour fixer les supports avec les vitres ICC, arrondies ou droites, deux (2) versions.
- Les supports sont montés sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées.
- Supports avec profil tubulaire carré 32 x 60 mm, assurent l'uniformité esthétique pour la ligne de distribution.
- Distance de 35 mm entre les supports et l'élément d'éclairage et chauffage pour simplifier les opérations de nettoyage.



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)	Capacité GN	Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut				
IPC-R-2 C	19043285	760	142	483	720	2 GN 1/1	600	Éclairage+ chauffage+ céramique
IPC-R-3 C	19043287	1085	142	483	1045	3 GN 1/1	1050	Éclairage+ chauffage+ céramique
IPC-R-4 C	19043288	1410	142	483	1370	4 GN 1/1	1300	Éclairage+ chauffage+ céramique
IPC-R-5 C	19043289	1735	142	483	1695	5 GN 1/1	1650	Éclairage+ chauffage+ céramique
IPC-R-6 C	19047847	2060	142	483	2020	6 GN 1/1	1650	Éclairage+ chauffage+ céramique



ISPC-R

● Ensemble de 2 supports carres pour vitre droite

- Supports avec profil tubulaire carré 32 x 60 mm, assurent l'uniformité esthétique pour la ligne de distribution.
- Fabrication complète en acier inox avec une structure solide et robuste.
- Pincettes pour fixer les supports avec les vitres ICC, arrondies ou droites, deux (2) versions.
- Les supports sont montés sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées.



ISPC-R + ICC-R-1C



Modèles	Références	Dimensions extérieures Longueur(mm)	Dimensions extérieures Largeur (mm)	Dimensions extérieures Hauteur (mm)
ISPC-R	19043291	68	85	483



IPMC-R

● Support et lampe de maintien en température

- Fabrication en acier inox.
- L'éclairage et la chaleur s'effectuent par des ampoules halogènes protégées.
- Pieds tubulaires carrés en acier inox 60 x 30 x 2 mm.
- Support monté sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées
- Interrupteur on / off avec voyant lumineux intégré.



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut		
IPMC-R	19043489	534	138	468	300	Présentoir carré



IPM-R-4

● Présentoir pour cuve réfrigérée produits surgelés

- Fabrication en acier inox.
- Éclairage LED.
- Pieds tubulaires carrés en acier inox 60 x 30 x 2 mm.
- Supports montés sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut		
IPM-R-4	19052977	809	142	483	15	Présentoir carré

● Vitre frontale droite



ICC-R-1C

- Spécialement conçue pour les meubles d'une ligne de self ou meubles adossés (muraux).
- Vitre frontale droite en verre trempé pour installation sur les présentoirs de la gamme drop-in Encastro.
- Assure l'hygiène en tant qu'élément pare-haleine, protège les convives en tant qu'élément anti-vapeur.
- L'installation de la vitre s'effectue par un système de fixations inclus avec les présentoirs et les supports neutres.



Modèles	Références	Dimensions extérieures Long(mm)	Dimensions extérieures Largeur (mm)	Dimensions extérieures Hauteur (mm)
ICC-R-2-1C	19043293	675	430	120
ICC-R-3-1C	19043295	1000	430	120
ICC-R-4-1C	19043296	1325	430	120
ICC-R-5-1C	19043297	1650	430	120
ICC-R-6-1C	19047843	1975	430	120

● Vitre centrale droite



ICC-R-2C

- Spécialement conçue pour les meubles d'une ligne de self ou meubles adossés (muraux).
- Vitre centrale droite en verre trempé pour installation sur les présentoirs de la gamme drop-in Encastro.
- Assure l'hygiène en tant qu'élément pare-haleine, protège les convives en tant qu'élément anti-vapeur.
- L'installation de la vitre s'effectue par un système de fixations inclus avec les présentoirs et les supports neutres.



Modèles	Références	Dimensions extérieures Long(mm)	Dimensions extérieures Largeur (mm)	Dimensions extérieures Hauteur (mm)
ICC-R-2-2C	19043298	675	584	120
ICC-R-3-2C	19043301	1000	584	120
ICC-R-4-2C	19043302	1325	584	120
ICC-R-5-2C	19043303	1650	584	120
ICC-R-6-2C	19047844	1975	584	120

● Vitre frontale droite fermée



ICC-R-FP

- Spécialement conçu pour les meubles assistés ou murales quand le client doit être protégé contre un contact non désiré.
- Vitre frontale droite, fermée en verre trempé pour installation sur les présentoirs de la gamme drop-in Encastro.
- Assure l'hygiène en tant qu'élément pare-haleine, protège les convives en tant qu'élément anti-vapeur.
- L'installation de la vitre s'effectue par un système de fixations inclus avec les présentoirs et les supports neutres..



Modèles	Références	Dimensions extérieures Long(mm)	Dimensions extérieures Largeur (mm)	Dimensions extérieures Hauteur (mm)
ICC-R-FP-2	19052001	675	430	483
ICC-R-FP-3	19052002	1000	430	483
ICC-R-FP-4	19052003	1325	430	483
ICC-R-FP-5	19052004	1650	430	483
ICC-R-FP-6	19052005	1975	430	483

● Vitre pour présentoir de cuve réfrigérée produits surgelés



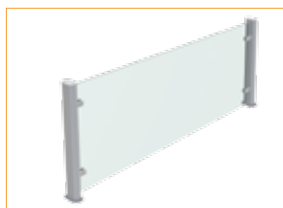
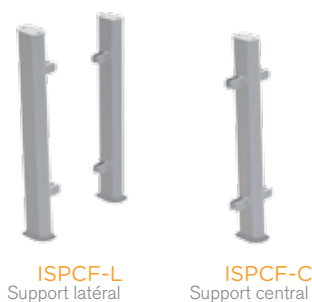
ICCM-R-4-1C

- Vitre droite en verre trempé pour présentoir de cuve réfrigérée produits surgelés.
- Disponible dans les versions frontales et centrales.
- Assure l'hygiène en tant qu'élément pare-haleine, protège les convives en tant qu'élément anti-vapeur.
- L'installation de la vitre s'effectue par un système de fixations inclus avec les présentoirs et les supports neutres.



Modèles	Références	Dimensions extérieures Long(mm)	Dimensions extérieures Largeur (mm)	Dimensions extérieures Hauteur (mm)
ICCM-R-4-1C	19052979	722	500	108
ICCM-R-4-2C	19052980	722	570	108

● Support central pour vitre frontale de protection

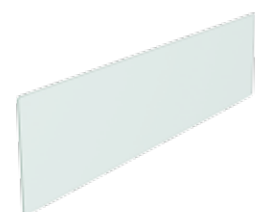


ISPCF-L support latéraux + IDFG
vitre frontale de protection pour
supports

- Fabrication en acier inox, finition satinée, spécialement conçu pour la fixation d'une vitre droite.
- Recommandés comme des éléments de protection pour les clients dans des installations de type show-cooking ou pour les aliments exposés en self service.
- Support disponible en version oblong ou rectangulaire pour avoir une finition homogène avec le reste des éléments.
- Il existe deux modèles:
 - ISPCF-L: ensemble de 2 supports latéraux.
 - ISPCF-C: support central.
- Les vitres droites verticales IDFG doivent être commandées séparément.
- Pour les installations avec une seule vitre il est nécessaire d'avoir un ensemble de deux supports latéraux (pinces sur un côté).
- Pour les installations avec deux ou plusieurs vitres il est nécessaire d'avoir un ensemble de deux supports latéraux (pinces sur un côté) et un ou plusieurs supports centraux (pinces sur les deux côtés).



Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Description
		Long	Largeur	Haut	
ISPCF-L	19043305	71	70	423	Support latéraux
ISPCF-L-R	19043361	69	72	423	Support latéraux
ISPCF-C	19043306	98	70	423	Support central
ISPCF-C-R	19043362	98	70	423	Support central



IDFG

● Vitre frontale de protection pour supports

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)		Capacité
		Long	Largeur	
IDFG-2	19043312	675	395	2 GN 1/1
IDFG-3	19043314	1000	395	3 GN 1/1
IDFG-4	19043315	1325	395	4 GN 1/1
IDFG-5	19043316	1650	395	5 GN 1/1
IDFG-6	19047848	1975	395	6 GN 1/1

● Thermomètre digital



IPCTI

- Thermomètre digital pour afficher la température sur les éléments drop-in, froids ou chauds. Pour des éléments en vitrocéramique, le modèle ITDP-VIT doit être utilisé.
- Modèles avec interrupteur nécessaires pour l'installation sur présentoirs avec éclairage/chauffage, lorsque les présentoirs sont indépendants ou sur des éléments neutres.
- Boîtier en acier inox prêt à être installé/fixé sur les présentoirs avec éclairage ou avec lumière chaude
- Il est déconseillé d'utiliser ces éléments avec des lumières céramiques.

Modèles	Références	Dimensions extérieures Long(mm)	Dimensions extérieures Largeur (mm)	Dimensions extérieures Hauteur (mm)	Description
IPCIC	19053060	132	84	70	Interrupteur
IPCTD	19053058	132	84	70	Thermomètre
IPCTI	19053061	132	84	70	Thermomètre + Interrupteur
IPCTD-C	19052024	132	84	70	Thermomètre éléments chauds
IPCTI-C	19055869	132	84	70	Thermomètre éléments chauds + Interrupteur



ACCESSOIRES 600/700

FONCTIONS ET TYPES



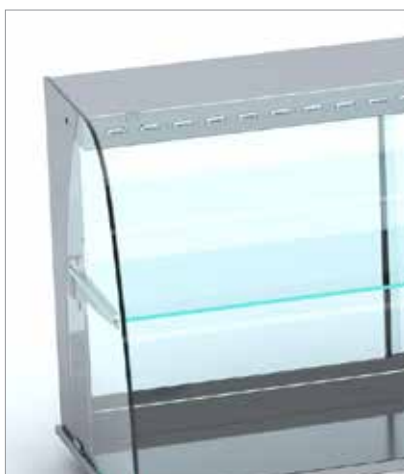
Réserve chaude

Permet un remplacement facile de produit chaud. Avec différentes hauteurs et dimensions à adapter à tout type de système de distribution.



Réserve froide

Permet un remplacement facile de produit froid. Avec des portes GN1/1 ou GN2/1, ou tiroirs à adapter à tout type de système de distribution.



Vitrine d'exposition

Pour être installé sur un drop-in ou toute surface de travail. Spécialement conçue pour stocker, afficher et distribuer de la nourriture et des boissons.



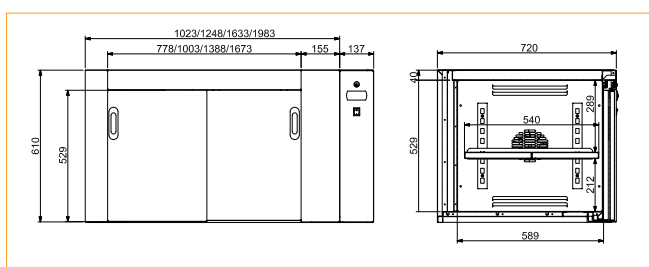
Distributeur

Selon leur fonction, il peut s'agir de distributeurs pour casiers à verres, distributeurs neutres ou chauffants pour assiettes.

● Réserve chaude

- Spécialement conçue pour le maintien des produits chauds, installée sous un plan de travail.
- Système de chauffage à air pulsé. Chauffage rapide grâce à un système de résistances-ventilateurs qui produit une circulation efficace de l'air chaud à l'intérieur de la réserve.
- Pour une meilleure répartition de la chaleur, les réserves RCDX-19 ont des résistances et des ventilateurs de chaque côté.
- Étagère intermédiaire perforée pour éviter la concentration de chaleur dans la partie supérieure de la réserve et maintenir une température uniforme à l'intérieur.

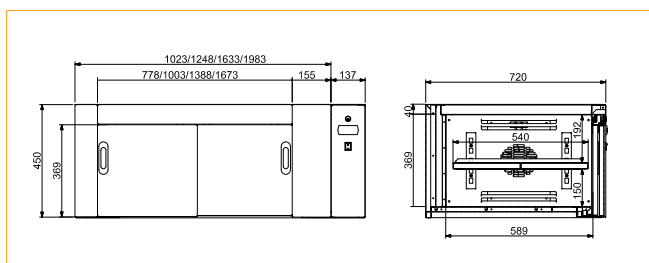
- Deux (2) modèles disponibles en fonction de la hauteur: 450 mm (RCD4) et 610 mm (RCD6).
- Portes coulissantes, double paroi en acier inoxydable, avec poignée ergonomique qui permet une ouverture et un nettoyage faciles en évitant l'accumulation de saleté.
- Isolation en laine de roche de 30 mm d'épaisseur.
- Contrôle et régulation de la température dans la réserve chaude par thermostat électronique numérique.
- Température de fonctionnement dans la réserve chaude: De +30 °C à +90 °C.
- Pieds en option, non inclus en équipement standard.
- Tension et fréquence: 230V 1N 50/60 Hz.



RCD6



RCD6-09



RCD4



RCD4-11

Options groupe chaud

- 110V 1N 50-60 Hz

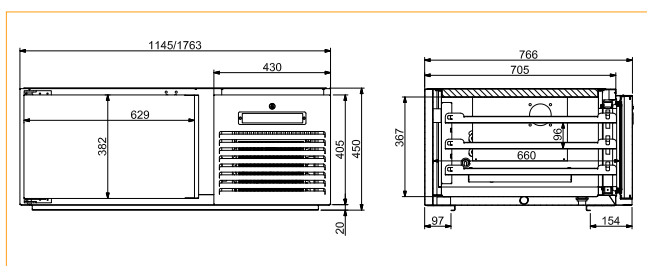
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut	
RCD4-09	19047891	1160	720	450	850
RCD4-11	19047892	1385	720	450	850
RCD4-15	19047893	1770	720	450	1450
RCD4-19	19047894	2120	720	450	1690
RCD6-09	19047887	1160	720	610	1450
RCD6-11	19047888	1385	720	610	1450
RCD6-15	19047889	1770	720	610	2470
RCD6-19	19047890	2120	720	610	3000
KPSR	19056083	Kit pieds (Hauteur 150mm)			

● Réserve froide GN 2/1

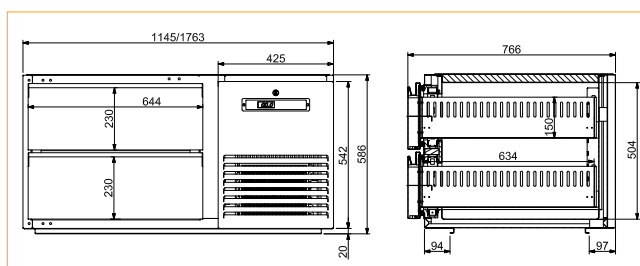
- Spécialement conçue pour stocker des produits froids, installée sous un plan de travail.
- Adaptée aux bacs GN2/1.
- Évaporateur à air-forcé et traité avec un revêtement anticorrosion.
- Joint magnétique dans la porte, facilement remplaçable, pour atteindre une hygiène maximale et maintenir les propriétés d'isolation.
- Condenseur qui permet une extraction plus rapide et des opérations de maintenance plus précises.
- Système de l'évaporation de l'eau de dégivrage en série.
- Tous les composants électroniques dans un endroit facile d'accès.
- Grilles de ventilation en acier inoxydable côté client.
- Pour assurer un bon fonctionnement, il faut un apport suffisant d'air frais à l'arrière de la réserve.
- Deux (2) modèles disponibles en fonction de la hauteur: 450 mm (RF4) et 586 mm (RF5).
- Deux (2) modèles disponibles en fonction du nombre de portes battantes: -D (1) porte battante et -DD deux (2) portes battantes.
- Portes en acier inoxydable avec une poignée entièrement intégrée dans toute sa longueur qui permet une ouverture pratique et évite l'accumulation de saleté.
- Portes battantes avec retour automatique pour une

fermeture parfaite qui minimise la perte de température. Les portes ont une position d'arrêt de 120 ° et se ferment automatiquement à moins de 90 °.

- Cinq (5) niveaux pour le positionnement des étagères dans les réserves basses et huit (8) niveaux pour les réserves hautes, permettent une plus grande capacité et flexibilité de chargement, avec un espacement de 47 mm entre les niveaux. Equipée avec trois (3) et quatre (4) paires de guides par porte, en réserve basse et haute respectivement.
- Capacité de 2 bacs GN1/1 ou 1 bac GN2/1. Réserve équipée de guides compatibles. Bacs GN non inclus.
- Tiroirs avec capacité 1 x GN 2/1 ou 2 x GN 1/1 et 150 mm de profondeur maximale. Deux (2) modèles disponibles en fonction du nombre de tiroirs: -H deux (2) tiroirs -HH quatre (4) tiroirs.
- Serrure à clé pour les portes de la réserve, disponible en option. Serrure non disponible pour les tiroirs.
- Contrôle et régulation de la température dans la réserve froide par thermostat électronique numérique.
- Température de fonctionnement dans la réserve froide (en classe climatique IV): De 0 °C à +4 °C.
- Pieds en option, non inclus en équipement standard.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz



RF4-12/22-D



RF5-12/22-H



RF5-12D



RF5-12H



RF4-22DD



Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

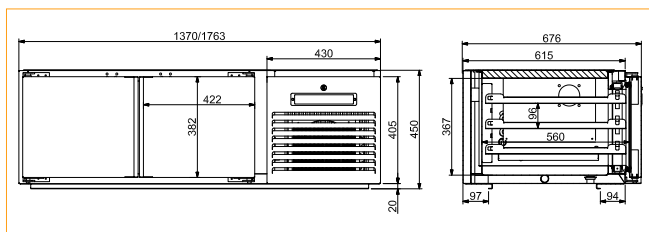
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Puissance (W)	Portes	Tiroirs
		Long	Largeur	Haut			
RF4-12 D	19047897	1145	766	450	385	1	
RF4-22 DD	19047898	1763	766	450	405	2	
RF5-12 D	19047895	1145	766	586	350	1	
RF5-22 DD	19047896	1763	766	586	530	2	
RF5-12 H	19047899	1145	766	586	350		2
RF5-22 HH	19047900	1763	766	586	530		4
KCRF-12	19056266	Kit tiroirs GN 2/1 pour remplacer une porte					
KPSR	19056083	Kit pieds (Hauteur 150mm)					

Réserve froide GN 1/1

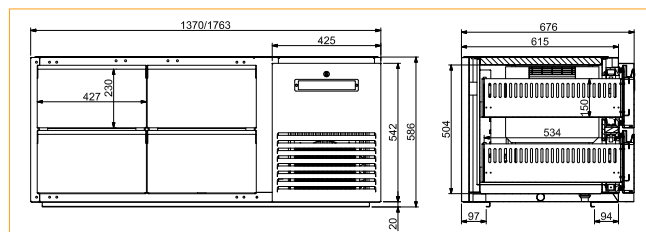
- Spécialement conçue pour stocker des produits froids, installée sous un plan de travail.
- Adaptée aux bacs GN1/1.
- Évaporateur à air-forcé et traité avec un revêtement anticorrosion.
- Joint magnétique dans la porte, facilement remplaçable, pour atteindre une hygiène maximale et maintenir les propriétés d'isolation.
- Condenseur qui permet une extraction plus rapide et des opérations de maintenance plus précises.
- Système de l'évaporation de l'eau de dégivrage en série.
- Tous les composants électroniques dans un endroit facile d'accès.
- Grilles de ventilation en acier inoxydable côté client.
- Pour assurer un bon fonctionnement, il faut un apport suffisant d'air frais à l'arrière de la réserve.
- Deux (2) modèles disponibles en fonction de la hauteur: 450 mm (RF4) et 586 mm (RF5).
- Deux (2) modèles disponibles en fonction du nombre de portes battantes: -DD deux (2) portes battantes et -DDD trois (3) portes battantes.
- Portes en acier inoxydable avec une poignée entièrement intégrée dans toute sa longueur qui permet une ouverture pratique et évite l'accumulation de saleté.
- Portes battantes avec retour automatique pour une

fermeture parfaite qui minimise la perte de température. Les portes ont une position d'arrêt de 120 ° et se ferment automatiquement à moins de 90 °.

- Cinq (5) niveaux pour le positionnement des étagères dans les réserves basses et huit (8) niveaux pour les réserves hautes, permettent une plus grande capacité et flexibilité de chargement, avec un espacement de 47 mm entre les niveaux. Equipée avec trois (3) et quatre (4) paires de guides par porte, en réserve basse et haute respectivement.
- Capacité pour 1 bac GN1/1. Réserve équipée de guides compatibles. Bacs GN non inclus.
- Tiroirs avec capacité 1 x GN 1/1 et 150 mm de profondeur maximale. Deux (2) modèles disponibles en fonction du nombre de tiroir: -HH quatre (4) tiroirs -HHH (6) six tiroirs.
- Serrure à clé pour les portes de la réserve, disponible en option. Serrure non disponible pour les tiroirs.
- Contrôle et régulation de la température dans la réserve froide par thermostat électronique numérique.
- Température de fonctionnement dans la réserve froide (en classe climatique IV): De 0 °C à +4 °C.
- Pieds en option, non inclus en équipement standard.
- Gaz réfrigérant: Hydrofluorocarbon R452a (HFO / HFC).
- Tension et fréquence: 230V 1N 50 Hz.



RF4-21/31-D



RF5-21/31-H



RF5-31HHH



RF4-21DDD



RF5-21HH



Options groupe froid

- À distance (-R).
- 230V 1N 60 Hz
- Tropicalisé (TR).
- 230V 1N 60 Hz TR
- 110V 1N 60 Hz TR

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Puissance (W)	Portes	Tiroirs
		Long	Largeur	Haut			
RF4-21 DD	19056269	1370	676	450	355	2	
RF4-31 DDD	19056271	1763	676	450	370	3	
RF5-21 DD	19056243	1370	676	586	360	2	
RF5-31 DDD	19056245	1763	676	586	505	3	
RF5-21 HH	19056244	1370	676	586	360		4
RF5-31 HHH	19056246	1763	676	586	505		6
KCRF-11	19056247	Kit tiroirs GN 1/1 pour remplacer une porte					
KPSR	19056083	Kit pieds (Hauteur 150mm)					

● GROUPE FROID À DISTANCE

- -R: Groupe froid à distance. Compresseur groupe froid pour une installation à moins de 5 mètres de distance du meuble.
- Si une plus grande distance est nécessaire, le groupe de refroidissement à distance doit être dimensionné en particulier. Groupe de refroidissement à distance non inclus. Détendeur et vannes d'arrêt non inclus.

RÉSERVE FROIDE 2/1

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19052138	RF4-12 D-R
19052139	RF4-22 DD-R
19052136	RF5-12 D-R
19052140	RF5-12 H-R
19052137	RF5-22 DD-R
19052141	RF5-22 HH-R

RÉSERVE FROIDE 1/1

RÉFÉRENCE	MODÈLE
19056273	RF4-21 DD-R
19056275	RF4-31 DDD-R
19056255	RF5-21 DD-R
19056256	RF5-21 HH-R
19056258	RF5-31 DDD-R
19056259	RF5-31 HHH-R

● OPTIONS POUR LE GROUPE CHAUD/FROID: PRIX SUPPLÉMENTAIRES PAR ÉLÉMENT (€)

- 230V 1N 60 Hz: Groupe froid à 230V 1N 60 Hz.
- 110V 60 Hz: Groupe chaud à 110V 1N 60 Hz.
- TR: Groupe froid tropicalisé. 230V 1N 50Hz. À utiliser à la température d'ambiance 40°C, avec 40% d'humidité maximale (en classe climatique V).
- 230V 1N 60 Hz TR: Groupe froid tropicalisé à 230V 1N 60 Hz.
- 110V 1N 60 Hz TR: Groupe froid tropicalisé à 110V 1N 60 Hz.

● Vitrine fermée avec éclairage et chauffage sans fond

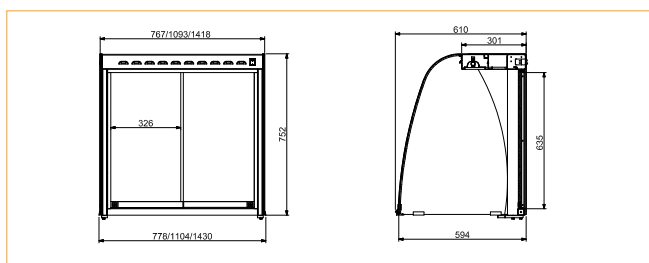
- Structure en acier inox, finition satinée.
- Modèle sans fond idéal pour installation sur d'autres éléments de la gamme Encastro. Les deux modèles peuvent être installés sur n'importe quel autre type de comptoir.
- Portes coulissantes à l'arrière et latéraux fermés par verre trempé.
- Modèles VEC-CE, fermés à l'avant avec verre trempé courbé. La vitre avant en verre trempé est courbée et fixée par brides en aluminium anodisé.
- Ampoules halogènes protégées qui génèrent de la chaleur et de la lumière.
- Panneau de contrôle avec interrupteur on / off.



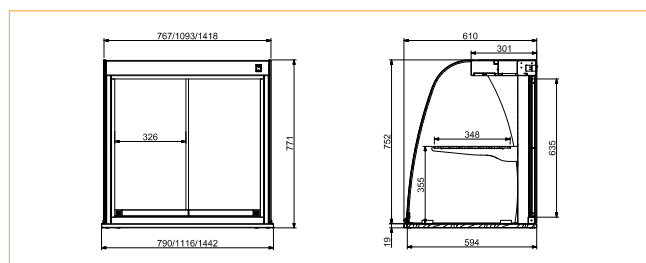
VEC



VEC-CE



Modèles sans base VEC-CE, VEC, VE-CE, VE-EI



Modèles avec base VE-CE-CB-EI

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Capacité GN	Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut			
VEC-CE-2	19043233	778	610	752	2 GN 1/1	600	Fermée avec lumière chaude. Sans fond.
VEC-CE-3	19043234	1104	610	752	3 GN 1/1	900	Fermée avec lumière chaude. Sans fond.
VEC-CE-4	19043235	1430	610	752	4 GN 1/1	1200	Fermée avec lumière chaude. Sans fond.
VEC-2	19043236	778	597	752	2 GN 1/1	600	Ouverte avec lumière chaude. Sans fond.
VEC-3	19043237	1104	597	752	3 GN 1/1	900	Ouverte avec lumière chaude. Sans fond.
VEC-4	19043238	1430	597	752	4 GN 1/1	1200	Ouverte avec lumière chaude. Sans fond.

● Étagère intermédiaire EI



EI

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)		Capacité GN	Pour vitrines	Description
		Long	Largeur			
EI-2	19043253	745	348	2 GN 1/1	VE-CE-2	Étagère intermédiaire
EI-3	19043254	1070	348	3 GN 1/1	VE-CE-3	Étagère intermédiaire
EI-4	19043255	1395	348	4 GN 1/1	VE-CE-4	Étagère intermédiaire

● Vitrine fermée avec éclairage et sans fond

- Structure en acier inox, finition satinée
- Vitrine sans fond, idéal pour installation sur d'autres éléments Encastro ou sur plan de travail comme le granit.
- La vitre avant en verre trempé est courbée et fixée par brides en aluminium anodisé.
- Portes coulissantes à l'arrière et latéraux fermés par verre trempé.
- Eclairage par bandeau LED protégé.
- Panneau de contrôle avec interrupteur on / off.
- L'étagère EI est en option et doit être commandée séparément

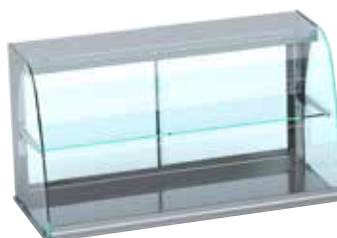


VE-CE

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Capacité GN	Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut			
VE-CE-2	19043239	778	610	752	2 GN 1/1	25	Fermée avec éclairage. Sans fond.
VE-CE-3	19043240	1104	610	752	3 GN 1/1	35	Fermée avec éclairage. Sans fond.
VE-CE-4	19043241	1430	610	752	4 GN 1/1	45	Fermée avec éclairage. Sans fond.

● Vitrine fermée avec éclairage et étagère intermédiaire

- Structure en acier inox, finition satinée.
- Portes coulissantes à l'arrière pour le chargement et le service des produits.
- Latéraux fermés par verre trempé.
- Eclairage par bandeau LED protégé.
- Panneau de contrôle avec interrupteur on / off.
- Étagère intermédiaire EI inclus.
- Modèles VE-CE-CB-EI fermé avec fond:
 - Vitrine fermée avec fond en acier inox et vitre avant courbée en verre trempé.
- Modèles VE-C-EI ouvert sans fond:
 - Vitrine sans fond, idéal pour installation sur des éléments Inoxfera ou sur plan de travail comme le granit.
 - Vitrine ouverte sans vitre avant



VE-CE-CB-EI



VE-EI

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Capacité GN	Puissance (W)	Description
		Long	Largeur	Haut			
VE-CE-CB-EI-2	19043242	790	610	771	2 GN 1/1	25	Fermée avec éclairage et étagère. Avec fond.
VE-CE-CB-EI-3	19043243	1116	610	771	3 GN 1/1	35	Fermée avec éclairage et étagère. Avec fond.
VE-CE-CB-EI-4	19043244	1442	610	771	4 GN 1/1	45	Fermée avec éclairage et étagère. Avec fond.
VE-EI-2	19043245	778	597	752	2 GN 1/1	25	Ouverte avec éclairage et étagère. Sans fond.
VE-EI-3	19043246	1104	597	752	3 GN 1/1	35	Ouverte avec éclairage et étagère. Sans fond.
VE-EI-4	19043247	1430	597	752	4 GN 1/1	45	Ouverte avec éclairage et étagère. Sans fond.



● Distributeur neutre à niveau constant pour casiers à verres



IDCN-55

- Spécialement conçu pour casiers à vaisselle universelle de 500 x 500 mm.
- Système à ressort spécial qui maintient les casiers à niveau constant.
- Possibilité de régler le niveau par l'activation ou la désactivation des ressorts.
- Facile à placer et à enlever.
- Charge maximale: 120 kg.
- Capacité: 5/6 casiers à vaisselle 110 mm de hauteur.
- Construction en acier inox.

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Dimensions d'encastrement (mm)	
		Long	Largeur	Haut	Length	Largeur
IDCN-55	19043376	600	640	710	535	610

● Distributeur neutre à niveau constant pour assiettes

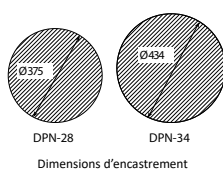


IDPN

- Système spécial à ressorts qui gardent les assiettes à niveau constant.
- Possibilité de régler le niveau par l'activation ou la désactivation des ressorts.
- Facile à placer et à enlever.
- Capacité maximale (selon l'épaisseur de la vaisselle): 40/45 assiettes.
- Charge maximale: 45 kg.
- Construction en acier inox.



DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT



DPN-28 DPN-34
Dimensions d'encastrement

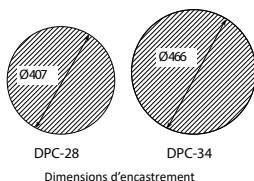
Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)		ØAssiettes	Description
		Long	Largeur		
IDPN-28	19046408	391	730	de 180 a 280 mm	Distributeur à niveau constant pour assiettes
IDPN-34	19043371	451	730	de 240 a 340 mm	Distributeur à niveau constant pour assiettes



IDPC-28



IDPC-28 + ITDP-28

DPC-28 DPC-34
Dimensions d'encastrement

● Distributeur chauffant à niveau constant pour assiettes

- Système spécial à ressorts, résiste à des températures élevées et garde les assiettes à niveau constant.
- Possibilité de régler le niveau par l'activation ou la désactivation des ressorts.
- Facile à installer et à enlever.
- Capacité maximale (selon l'épaisseur de la vaisselle): 40/45 assiettes.
- Charge maximale: 45 Kg.
- Boîtier avec thermostat réglable, interrupteur avec voyant lumineux, câble avec prise.
- Température de travail: 30-90°C.
- Puissance électrique: 480 W.
- Tension 230 V 1N 50Hz
- Construction en acier inox.

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)		ØAssiettes	Description
		Long	Largueur		
IDPC-28	19043372	420	730	de 180 a 280 mm	Distributeur chauffant à niveau constant
IDPC-34	19043373	480	730	de 240 a 340 mm	Distributeur chauffant à niveau constant



ITDP-28

ITDP-34

● Couverture pour distributeurs

- Couverture fabriquée en plastique pour maintenir la température des distributeurs.
- Il existe un modèle pour le distributeur de diamètre 280 mm et un autre pour le distributeur de diamètre 340 mm.

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)		ØAssiettes
		Long	Largueur	
ITDP-28	19043374	400	60	pour 280 mm
ITDP-34	19043375	400	60	pour 340 mm

● Accessoires supplémentaires



EV-KIT-



OF-PAN



PAL-DROPIN

Modèles	Références	Dimensions extérieures (mm)			Description	Puissance (W)
		Long	Largeur	Haut		
EV-KIT-450	19046595	400	170	65	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage - Cuves ventilées et vitrines 3 GN1/1	450
EV-KIT-900	19046596	400	170	65	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage - Vitrines 4 GN1/1	900
EV-KIT-1350	19046597	400	170	65	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage - Vitrines 5 GN1/1 et 6 GN1/1	1350
OF-PAN	19046598	GN 1/1		150	Bac de récupération des eaux de dégivrage	-
PAL-DROPIN	19046641	-	-	-	Outil pour soulever éléments techniques	-

Modèles	GN 1/1	Assiettes Ø150mm		RAMEQUINS Ø130mm		Assiettes Ø250mm		BOUTEILLES Ø65mm	
		CUVE	VITRINE	CUVE	VITRINE	CUVE	VITRINE	CUVE	VITRINE
PLAQUE RÉFRIGÉRÉE 1 NIVEAU	2	17		23		6			
	3	26		35		9			
	4	35		47		12			
	5	44		59		16			
	6	53		71		19			
PLAQUE RÉFRI- GÈRÉE 2 NIVEAUX	2	16		23		5			
	3	26		35		9			
	4	34		46		12			
	5	43		58		15			
	6	51		70		18			
CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ	2	18		25				100	
	3	28		37				150	
	4	37		50				200	
	5	47		62				250	
	6	56		75				300	
CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE / CUVE À GLACE	2	18		24				96	
	3	27		36				146	
	4	36		49				196	
	5	46		61				246	
	6	55		74				296	
PLAQUE VITROCÉRAMIQUE	2	19		25		7			
	3	29		38		10			
	4	38		51		14			
	5	48		64		17			
	6	58		77		21			
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE 3 NIVEAUX	3	28	63	37	84			150	336
	4	37	82	50	109			200	438
	5	47	101	62	134			250	539
	6	56	120	75	160			300	643
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE 4 NIVEAUX	3	28	84	37	112			150	448
	4	37	109	50	146			200	585
	5	47	135	62	179			250	719
	6	56	161	75	214			300	857
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE HAUTE CAPACITÉ	3	27	72	36	95			146	383
	4	36	99	48	132			195	529
	5	46	126	61	168			245	675
	6	55	154	73	205			295	821
VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE HAUTE CAPACITÉ AVEC GUIDES EN ACIER INOX	4	36		48				195	
	5	46		61				245	
	6	55		73				295	
VITRINE COURBÉE RÉFRIGÉRÉE	3	28	42	37	56			150	224
	4	37	54	50	72			200	292
	5	47	66	62	88			250	358
	6	56	80	75	106			300	428
VITRINE CHAUDE	3	29	17	38	23	10	6		
	4	38	23	51	31	14	8		
	5	48	29	64	38	17	10		
	6	58	35	77	46	21	12		

Modèles	GN 1/1	CAPACITÉ BACS À GLACE 80mm (l)	CAPACITÉ BACS À GLACE 120mm (l)	CAPACITÉ BACS À GLACE 150mm (l)	CAPACITÉ BACS À GLACE 180mm (l)	CAPACITÉ BACS GN 40mm (l)	CAPACITÉ BACS GN 65mm (l)	CAPACITÉ BACS GN 100mm (l)	CAPACITÉ BACS GN 150mm (l)	CAPACITÉ (l)	CAPACITÉ (PLATEAU GN)
CUVE RÉFRIGÉRÉE PRODUITS SURGELÉS	4	14	20	26	31						
AIR ET MARIAGE À EAU	1					6	9	14	21		
	2					12	19	28	42		
	3					17	28	42	63		
	4					23	37	56	84		
	5					29	46	70	105		
	6					35	56	84	126		
BAIN	4-09									169	
	4-11									218	
	4-15									302	
	4-19									364	
	6-09									242	
	6-11									313	
CHAUDE RÉSERVE	6-15									432	
	6-19									521	
	4-12 D										1X3 (GN 2/1)
	4-22 DD										2X3 (GN 2/1)
	5-12 D										1X4 (GN 2/1)
	5-12 H										1X2 (GN 2/1)
FROIDE RÉSERVE	5-22 DD										2X4 (GN 2/1)
	5-22 HH										2X2 (GN 2/1)
	4-21 DD										2X3 (GN 1/1)
	4-31 DDD										3X3 (GN 1/1)
	5-21 DD										2X4 (GN 1/1)
	5-21 HH										2X2 (GN 1/1)
CUBIQUE VITRINE CAPACITÉ AVEC GUIDES EN INOX	5-31 DDD										3X4 (GN 1/1)
	5-31 HHH										3X2 (GN 1/1)
	4										2x3 (GN 2/1)
	5										2X3 (GN 2/1) +1X3 (GN 1/1)
	6										3X3 (GN 2/1)

CONDITIONS GENERALES de vente

A - CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1. - FORMATION DU CONTRAT - CONTENU

1.1. Informations

Les indications générales fournies par Onnera Contract quelle qu'en soit la nature (prix, performances, caractéristiques techniques, côtes...), la forme ou l'origine (catalogues, documentations techniques, renseignements oraux ou écrits) ne sont données qu'à titre indicatif.

1.2. Formation du contrat

Conformément à l'article L441-6 du code de commerce, les conditions générales de vente constituent le socle unique des négociations, sauf dispositions particulières contraires écrites et acceptées par Onnera Contract. Le contrat n'est valable qu'après.... qu'après confirmation de la commande par Onnera Contract et signature de l'Accusé de Réception par l'acheteur.

1.3. Modifications à la demande de l'Acheteur

L'acheteur qui demande expressément la modification ou l'adaptation du matériel d'Onnera Contract s'assure au préalable du respect des lois, des règlements et des droits éventuels des tiers (propriété industrielle, artistique...) et cette modification ou adaptation n'engage pas la responsabilité d'Onnera Contract.

1.4. Fournitures additionnelles

Les fournitures ou prestations complémentaires non expressément prévues dans le contrat font l'objet d'un nouveau contrat n'ayant aucune incidence sur le contrat principal.

2. - ETUDES - PROJETS - DESSINS

2.1. Propriété

Les études et documents de toute nature remis ou envoyés par Onnera Contract restent toujours son entière propriété.

Onnera Contract conserve intégralement la propriété intellectuelle de ses projets, qui ne peuvent être communiqués, ni exécutés sans son autorisation écrite.

2.2. Responsabilité

L'acheteur garantit que le contenu des plans, dessins ou modèles qu'il fournit, n'utilise pas les droits de propriété intellectuelle ou un savoir-faire détenus par un tiers. Il garantit pouvoir en disposer librement sans contrevenir à une obligation contractuelle ou légale.

L'acheteur garantit Onnera Contract des conséquences directes ou indirectes de toute action en responsabilité civile ou pénale résultant notamment d'une action en contrefaçon ou en concurrence déloyale.

2.3. Obligation du demandeur

Dans le cas où Onnera Contract aurait engagé des frais d'études spécialement à la demande de l'acheteur, le demandeur s'engage à effectuer le remboursement s'ils ne sont pas suivis de commande.

3. - INSPECTIONS - ESSAIS - EPREUVES - RECEPTIONS

3.1. Inspections - Contrôles

Si le contrat le prévoit, l'acheteur a la faculté de procéder à l'inspection du matériel pendant sa fabrication, après entente avec Onnera Contract sur la date de visite et les noms des représentants mandatés à cet effet.

Le contrat prévoit l'étendue des inspections et des contrôles ainsi que leur programme.

3.2. Essais - Tests avant livraison

Si le contrat le prévoit, des essais avant livraison, sont effectués dans l'atelier de fabrication.

3.3. Essais et réception

3.3.1. Onnera Contract invite par écrit et pour une date déterminée l'acheteur à procéder à la réception et à la mise en marche. Celles-ci sont effectuées en présence d'un représentant Onnera Contract et conformément aux prescriptions réglementaires éventuellement en vigueur. Il est établi un procès-verbal de cette réception.

3.3.2. Dans le cas où l'acheteur, régulièrement requis, n'a pas fait le nécessaire pour procéder à la réception à la date indiquée ci-dessus, la réception est considérée comme ayant eu lieu ce jour. La réception vaut reconnaissance des défauts apparents.

3.3.3. Si, à la demande de l'acheteur, les installations sont mises en service complet ou partiel avant la date définie au paragraphe 3.3.1, la réception est considérée comme ayant eu lieu le jour de cette mise en service.

3.3.4. La date de réception, ou éventuellement de la réception anticipée, telle qu'elle résulte des alinéas précédents, marque le point de départ de la garantie.

3.3.5. Si, lors des opérations de mise en marche ou de réception, l'installation n'est pas reconnue conforme au contrat ou à la réglementation en vigueur, Onnera Contract est tenu de faire diligence pour remédier aux défauts constatés et réaliser la mise en conformité. Tout autre droit de l'acheteur, en particulier à des dommages d'intérêts ou à une résiliation du contrat, est exclu.

3.3.6. Les frais correspondant aux essais et à la réception par un organisme ou un agent des autorités de contrôle, en fonction des prescriptions réglementaires éventuelles ou des clauses du contrat, sont uniquement à la charge de l'acheteur.

4. - LIVRAISON

4.1. Transport – Assurance

Les clauses de transport (à l'usine, Exworks) sont interprétées conformément aux INCOTERMS de la Chambre de Commerce Internationale en vigueur au jour du contrat.

Le transfert des risques du matériel a lieu également dans l'usine même quand le prix comprend les frais de montage ou de ré-assemblage sur place ou encore lorsqu'il s'agit de livraisons partielles et quel que soit les indications portées sur les bons de commandes ou factures telles que remise franco en gare, sur l'embranchement, à quai, à domicile, etc.

La livraison est effectuée soit par la remise directe du matériel à l'acheteur, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance du matériel dans l'usine d'Onnera Contract à un expéditeur ou un transporteur désigné ou accepté par l'acheteur ou, à défaut de cette désignation, choisi par Onnera Contract.

Onnera Contract prévient l'acheteur par écrit de la date à laquelle il est tenu de prendre livraison du matériel, en respectant un délai suffisant pour ce faire.

4.2. Stockage matériel

Si la remise directe du matériel à l'acheteur est retardée pour une cause indépendante de la volonté d'Onnera Contract et si ce dernier y consent, le matériel est stocké et manutentionné s'il y a lieu, aux frais et risques de l'acheteur.

Onnera Contract n'assume aucune responsabilité pour les pertes ou dommages causés, à l'exception de ceux qui seraient directement provoqués par lui-même ou par son personnel. Toute autre responsabilité est exclue indépendante de la volonté d'Onnera Contract, et si ce dernier y consent, le matériel est emmagasiné et manutentionné s'il y a lieu, aux frais et risques de l'acheteur.

Onnera Contract n'assume aucune responsabilité pour les pertes ou dommages causés, à l'exception de ceux qui seraient directement provoqués par lui-même ou par son personnel. Toute autre responsabilité est exclue.

4.3. Délai de livraison

Le délai de livraison convenu est fixé dans le contrat par Onnera Contract. Il part de la dernière des dates suivantes :

- la date d'approbation définitive des plans par l'acheteur ;
- la date de la confirmation de commande ;
- la date de réception par Onnera Contract de l'acompte à la commande fixée dans le contrat ;
- la date où Onnera Contract reçoit les éventuels documents contractuels

conditionnant l'exécution du marché ;
e. relevé définitif des côtes du chantier;
f. confirmation de tous les matériaux intervenant dans la fabrication du contrat ;

Si, en cours d'exécution du contrat, l'acheteur demande un délai de livraison plus court et, si Onnera Contract décide de prendre en considération cette demande, un avenant sera établi pour fixer notamment, suivant les cas, les charges supplémentaires à facturer à l'acheteur.

4.4. Retard de livraison - Pénalités

4.4.1. Les délais ont un caractère purement indicatif et n'ont, par conséquent, pas de caractère obligatoire strict. L'acheteur, en cas de nonrespect des délais, n'est donc pas en droit de demander la résolution ou la modification des conventions.

4.4.2. Dans le cas où des pénalités auraient été convenues entre les parties, celles-ci ne peuvent être en tout état de cause, supérieures à 0.5% de la valeur hors taxes à l'usine du matériel non livré dans le délai prévu, par jour ouvrable de retard à partir de la quatrième semaine de retard, Onnera Contract bénéficiant toujours d'une franchise de trois semaines. Le total des pénalités ne peut en aucun cas dépasser 5 % de la valeur totale hors taxes du matériel non livré.

Le dédommagement de l'acheteur pour retard est ainsi assuré par le jeu des pénalités, et a un caractère forfaitaire, définitif, libératoire et exclusif de toute autre indemnité au même titre.

4.4.3. Onnera Contract est dégagé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison :

1. Dans le cas où les conditions de paiement n'auraient pas été observées par l'acheteur ;
2. Dans le cas où les renseignements à fournir par l'acheteur ne seraient pas parvenus en temps voulu ;
3. En cas de force majeure ou d'événements, tels que lock-out, grève, épidémie, guerre, réquisition, incendie, inondation, accident d'outillage, rupture des pièces importantes en cours de fabrication, interruption ou retard dans les transports ou toute autre cause amenant un chômage total ou partiel pour Onnera Contract ou ses fournisseurs, et plus généralement de toutes causes indépendantes de la volonté d' Onnera Contract.

Onnera Contract, dans toute la mesure de ses moyens, tiendra l'acheteur au courant, en temps opportun, des cas ou événements ci-dessus énumérés.

4.4.4. Le jeu des pénalités ne dégage l'acheteur d'aucune de ses obligations contractuelles, notamment celles concernant les paiements.

5. - CONDITIONS DE PAIEMENT

5.1. Termes de paiement

Sous réserve des conditions particulières qui pourraient être précisées

dans le contrat, les documents contractuels définissent les termes de paiement. A défaut et à titre de conditions de référence, les conditions suivantes sont appliquées :

- a. 1/3 au comptant à la commande,
- b. le solde au comptant à la livraison ou à la mise à disposition du matériel.

5.2. Lieu et moyen de paiement

Les paiements doivent être effectués au siège social d'Onnera Contract, toujours nets et sans escompte. Sauf disposition expresse dans le contrat, le versement prévu à la commande doit faire l'objet d'un chèque, le solde doit faire l'objet d'une lettre de change, acceptée et domiciliée, établie conformément aux délais contractuels.

5.3. Acomptes

Le versement effectué à la commande est un acompte sur prix et ne peut en aucun cas être considéré comme arrhes dont l'abandon autoriserait les parties à se dégager du contrat.

5.4. Non-paiement des chèques et lettres de change

En cas de non-paiement des chèques ou des lettres de change à l'échéance ou de paiement partiel, la totalité du paiement est réputée non effectuée, tous les frais (agios, intérêts, taxes, assurances, etc.) en liaison avec cette défaillance seront à la charge de l'acheteur sans préjudice des actions ci-après précisées.

5.5. Retard de paiement

En application de l'article L 441-6 alinéa 12 du Code de Commerce modifié par la loi n°2012-387 du 22 Mars 2012, tout paiement en retard rend exigible de plein droit, dès le premier jour suivant la date de règlement figurant sur la facture :

1. Des pénalités de retard

Les pénalités de retard seront déterminées par l'application du taux de refinancement de la Banque Centrale Européenne majoré de dix points. 2. Une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40 euros (article D 441-5 du Code de Commerce).

En vertu de l'article L441-6 précité, lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, le fournisseur est également en droit de demander une indemnisation complémentaire justifiée.

Par ailleurs, tout retard de paiement ou dans l'acceptation des lettres de change, la vente, la mise en nantissement du fond de commerce ou du matériel de l'acheteur, la liquidation de son entreprise sous quelque forme que ce soit, autorise Onnera Contract à se prévaloir de la déchéance du terme et de l'exigibilité immédiate de la totalité des sommes dues, et ce par simple lettre recommandée avec accusé de réception.

5.6. Clause pénale

Les infractions prévues aux paragraphes 5.4 et 5.5 ci-dessus, autorisent également Onnera Contract, à sa seule volonté, à invoquer en sus l'attribution à titre de clause pénale d'une somme égale à 20% du prix prévu révisé et mis à jour, calculé taxes comprises.

Le contrat précisera éventuellement, en fonction de la nature du matériel vendu, des montants différents pour le jeu de cette clause pénale. Le contrat précisera éventuellement, en fonction de la nature du matériel vendu, des montants différents pour le jeu de cette clause pénale.

5.7. Réservation

Onnera Contract, si le jeu de la clause pénale n'a pas été invoqué, a toujours la possibilité de faire valoir ses droits par les voies légales habituelles pour notamment obtenir réparation intégrale et non forfaitaire de son préjudice.

5.8. Réserve de propriété

5.8.1. La propriété des biens livrés est réservée à Onnera Contract jusqu'au paiement complet du prix et de ses accessoires.

5.8.2. Le défaut de paiement des échéances pourra entraîner la revendication de ces biens.

5.8.3. A compter de la livraison, au sens du 4.1. ci-dessus, l'acheteur assume les risques de perte ou de détérioration du matériel ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner.

6. – GARANTIES ET RESPONSABILITÉ

6.1. Défaut de fonctionnement

Onnera Contract s'engage à remédier à tout défaut de fonctionnement provenant de la mauvaise conception des matières ou de la mauvaise exécution du matériel dans les conditions suivantes, à l'exclusion des garanties décennales et biennales des articles 1792 et suivants du Code Civil qui ne peuvent jouer pour le matériel vendu par Onnera Contract.

6.2 Entretien et maintenance de l'équipement

La garantie est accordée à l'acheteur dans la mesure où il est établi qu'il a utilisé, entretenu et maintenu l'équipement dans des conditions satisfaisantes, conformément le cas échéant aux prescriptions d'Onnera Contract et conformément aux règles de l'art de l'utilisation.

La garantie est conditionnée à l'accomplissement des opérations d'entretien ou de maintenance qui, adaptées au type d'équipement, sont nécessaires à son maintien et à son utilisation dans des conditions optimales de fiabilité, de conservation et de sécurité.

L'utilisateur, s'il souhaite bénéficier de la garantie, devra établir :

- soit qu'il a fait assurer cette maintenance par un professionnel qualifié de l'équipement de cuisine professionnel. Onnera Contract aura la faculté de désigner, à destination de l'utilisateur, un ou plusieurs prestataires qualifiés et qu'il agréé à cet effet.

- soit qu'il a accompli cette maintenance par le moyen de ses équipes de maintenance internes, dûment qualifiées à cet effet.

Pour pouvoir bénéficier de la garantie, l'acheteur, s'il n'est pas lui-même l'utilisateur (installateur, revendeur,...) portera ces conditions à la connaissance de l'utilisateur.

L'acheteur qui demandera la mise en oeuvre de la garantie devra fournir les éléments prouvant que la maintenance a été accomplie depuis la mise en service de l'équipement (carnets de maintenance,...).

6.3. Fournitures de l'acheteur

Les obligations de garantie d'Onnera Contract ne peuvent exister pour les défauts qui proviendraient des matières ou matériels fournis par l'acheteur, ou de ses propres conceptions, de ce fait, à moins de stipulations expresses contraires, mises en oeuvre à ses seuls risques et périls.

6.4. Exonérations

Toute garantie est également exclue pour des incidents tenant à des cas fortuits ou de force majeure, à des causes qui ne seraient pas décelées, ou encore imputables au fait de l'acheteur de quelque nature qu'il soit : mauvaise implantation, faits liés à l'utilisation (manutention, entretien non conforme au personnel non qualifié, etc.), modification du matériel, réparation effectuée en dehors des conditions ci-après précisées, les pièces d'usure, etc.

6.5. Durée de la période de garantie initiale

La période de garantie est strictement limitée à un an. Ce délai peut toutefois être abrégé, ou au contraire allongé par le contrat pour tout ou partie du matériel.

Sauf disposition expresse contraire, le délai ne sera que de six mois pour tout matériel fonctionnant en moyenne plus de huit heures par jour.

6.6. Point de départ de la période de garantie

Les délais ci-dessus prévus ou qui pourraient résulter du contrat, partent de la réception telle qu'elle est définie ci-dessus ou dans le contrat, ou en cas de montage ou de mise en route par Onnera Contract, de la fin du montage ou de la mise en route, selon les dispositions générales ou particulières résultant des accords dans ce domaine. Si la mise à disposition du matériel est postérieure à la livraison, le délai part de la mise à disposition sans que la prolongation du délai de garantie puisse de ce fait être supérieure à trois mois, à moins que cette prolongation

soit imputable à Onnera Contract.

6.7. Durée de la période de garantie des pièces

Les obligations de garantie pour les pièces de remplacement et pour les pièces refaites ne peuvent exister que pendant une période de six mois. La durée de la période de garantie du matériel dans son ensemble n'est prorogée que dans l'hypothèse où il a été immobilisé, et seulement pour la durée de cette immobilisation avec un maximum de six mois. En aucun cas, la durée cumulée de la période de garantie ne peut excéder 12 mois.

6.8. Obligations de l'acheteur

Pour pouvoir invoquer le bénéfice des garanties, l'acheteur doit, à peine de déchéance de ses droits, aviser par écrit Onnera Contract des défauts qu'il impute au matériel, et ce, dès qu'il en a eu connaissance, en produisant toute explication ou justification quant à leur nature et à leur étendue. L'acheteur ne peut, à son initiative, remédier à ces défauts mais il est tenu de prendre les mesures de sauvegarde indispensables en prévenant, sous peine de déchéance, Onnera Contract par les moyens les plus rapides.

6.9. Modalités d'exercice de la garantie

S'il a été normalement avisé, et à la condition également que toute facilité lui soit donnée par l'acheteur, Onnera Contract prend à sa seule initiative, les mesures pour assurer le fonctionnement normal du matériel. Les travaux de réparation, réfection ou remplacement, se font en principe dans les ateliers d'Onnera Contract ou dans ceux de ses fournisseurs ou sous-traitants. L'acheteur est tenu de prêter son concours pour le renvoi du matériel ou des pièces défectueuses aux fins de réparation ou de remplacement.

Si en raison de la nature du matériel, la réparation doit être faite sur l'aire d'installation, Onnera Contract prend toutes dispositions nécessaires pour déléguer sur place le personnel compétent. Les frais demeurent à la charge d'Onnera Contract à l'exclusion de ceux afférents aux travaux de réparation, montage, démontage ou autres, résultant des conditions spécifiques d'implantation ou d'utilisation du matériel fourni.

Le coût du transport du matériel défectueux ou des pièces défectueuses, ainsi que celui du retour du matériel ou des pièces réparées ou remplacées sont à la charge de l'acheteur. Il en est de même, en cas de réparation sur l'aire d'installation pour les frais de voyage et de séjour des représentants d'Onnera Contract et ceux de ses fournisseurs et sous-traitants.

Les pièces remplacées gratuitement sont remises à la disposition d'Onnera Contract sur demande et redeviennent sa propriété.

Si les réclamations de l'acheteur ont entraîné une action d'Onnera Contract en dehors des cas où doivent jouer ses obligations de garantie, Onnera Contract aura la faculté d'en facturer le coût conformément à ses tarifs de réparations remplacées sont à la charge de l'acheteur. Il en est de même,

en cas de réparation sur l'aire d'installation pour les frais de voyage et de séjour des représentants d'Onnera Contract et ceux de ses fournisseurs et sous-traitants.

Les pièces remplacées gratuitement sont remises à la disposition d'Onnera Contract sur demande et redeviennent sa propriété.

Si les réclamations de l'acheteur ont entraîné une action d'Onnera Contract en dehors des cas où doivent jouer ses obligations de garantie, Onnera Contract aura la faculté d'en facturer le coût conformément à ses tarifs de réparations.

6.10. Responsabilité

La responsabilité d'Onnera Contract est strictement limitée aux obligations définies ci-dessus et il est de convention expresse qu'Onnera Contract ne sera tenu à aucune indemnisation.

En aucune circonstance, Onnera Contract ne sera tenu d'indemniser les dommages immatériels ou indirects tels que : pertes d'exploitation, perte de profit, perte d'une chance, préjudice commercial, manque à gagner.

En tout état de cause, la responsabilité civile d'Onnera Contract, toutes causes confondues à l'exception des dommages corporels et du dol ou de la faute lourde, ne pourra excéder le montant global du contrat.

L'acheteur et ses assureurs renoncent à tout recours contre Onnera Contract et ses assureurs au-delà des limites et exclusions fixées ci-dessus.

6.11. Mesures de sécurité

Lorsque les biens vendus sont susceptibles par leur nature de se révéler directement ou indirectement dangereux, en raison de leur utilisation ou même de leur seule inertie à l'égard des tiers ou de l'acheteur lui-même, celui-ci est tenu de se faire délivrer par Onnera Contract une note d'information.

7. - ASSURANCE DU PERSONNEL

En cas d'accident survenant à quelque moment et pour quelque cause que ce soit, la responsabilité d'Onnera Contract est strictement limitée à son personnel propre et à sa fourniture.

8. - CONTESTATION

Toute contestation résultant de l'interprétation ou l'exécution du contrat sera tranchée, soit par voie d'arbitrage, si un compromis se révèle possible, soit par le Tribunal de Commerce du siège social d'Onnera Contract.

9. - MONTAGE ET MISE EN ROUTE

Les conditions de montage sont précisées dans une convention annexe éventuellement, et dans les conditions générales de montage ci-après.

10. - CONDITIONS PARTICULIERES

S'il n'y a pas identité absolue entre les conditions générales exposées cidessus et les conditions particulières d'Onnera Contract ou les termes du contrat, il est expressément stipulé que les clauses particulières et/ou les termes du contrat ont primauté sur celles des conditions générales qui ne sont pas conformes.

11. - RESILIATION DU CONTRAT

En cas de résiliation du contrat par l'acheteur, pour quelque cause que ce soit, l'indemnisation des frais engagés par Onnera Contract pour son exécution y compris les frais d'étude, les frais généraux et une part du profit, sera due par l'acheteur sur justification d'Onnera Contract.

Il est de convention expresse que les présentes conditions générales font partie intégrante du Contrat. Toute dérogation à ces conditions doit être mentionnée par écrit.

B - CONDITIONS GENERALES DE MONTAGE

Les présentes conditions traitent d'un marché de fourniture de matériel industriel, avec montage et pose. Elles n'entraînent pas participation à un quelconque compte prorata.

Au cas particulier où ce marché porterait également sur des prestations pouvant entraîner la participation à un compte prorata, cette participation sera strictement assise sur le montant de ces prestations, à l'exclusion de la valeur des matériels fournis, et sera proportionnelle à la durée réelle d'intervention sur le chantier.

1. - TRAVAUX PREPARATOIRES AU MONTAGE

1.1. Avant le début du montage, les locaux destinataires du matériel, conformes aux plans, devront être totalement prêts à le recevoir : carrelages nettoyés, sols et faux plafonds achevés, fluides (eau, gaz, électricité, vapeur, etc.) amenés au dos des appareils, évacuations exécutées, ventilations posées, peintures terminées.

1.2. L'acheteur doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour permettre, sans difficultés et sans interruptions, sur les emplacements de montage, la mise en place et les essais du matériel. Il devra assurer gratuitement l'utilisation des grues d'une force suffisante et autres engins nécessaires pour faciliter le montage.

2. - ABORDS ET ACCES

2.1. Les abords devront permettre l'approche aisée des camions jusqu'au lieu du montage.

2.2. Les accès au lieu de montage devront être prévus pour permettre l'entrée des appareils et être libres de tous obstacles.

Les conditions de montage sont précisées dans une convention annexe éventuellement, et dans les conditions générales de montage ci-après.

2.3. Au cas où le lieu du montage se trouverait en étage, l'acheteur devra mettre à la disposition d'Onnera Contract, soit du matériel de levage, soit du personnel de manutention.

2.4. L'acheteur met gratuitement à la disposition d'Onnera Contract des locaux fermés, secs, éclairés et éventuellement chauffés, situés à proximité des lieux de l'installation, permettant de mettre à l'abri du vol et des détériorations, le matériel et l'outillage nécessaires au montage, ainsi que les vêtements du personnel.

3. - EXECUTION DU MONTAGE

3.1. Sauf convention expresse, le montage sera effectué pendant les heures de travail normales. Si, à la demande de l'acheteur, des heures

supplémentaires doivent être effectuées, les frais qui en résulteront feront l'objet d'un décompte. Les frais supplémentaires résultant de l'attente ou du déplacement du monteur, par suite de la non-application des clauses du chapitre

B. 2, feront également l'objet d'un décompte séparé. ment du monteur, par suite de la non-application des clauses du chapitre B. 2, feront également l'objet d'un décompte séparé.

3.2. La main-d'oeuvre auxiliaire mise par l'acheteur à la disposition d'Onnera Contract pour le montage (si cela est prévu au contrat) reste sous la responsabilité de l'acheteur.

3.3. En cas d'accident ou sinistre, la responsabilité d'Onnera Contract est strictement limitée à son personnel propre et à sa fourniture.



INOXFERA

Ctra. Artasona s/n
22270 Almudévar (Huesca)
Espagne

Tel.: +34 974 250 909
Fax: +34 974 250 906

www.inoxfera.fr
inoxfera@inoxfera.com

