

## Éléments froids avec plaque

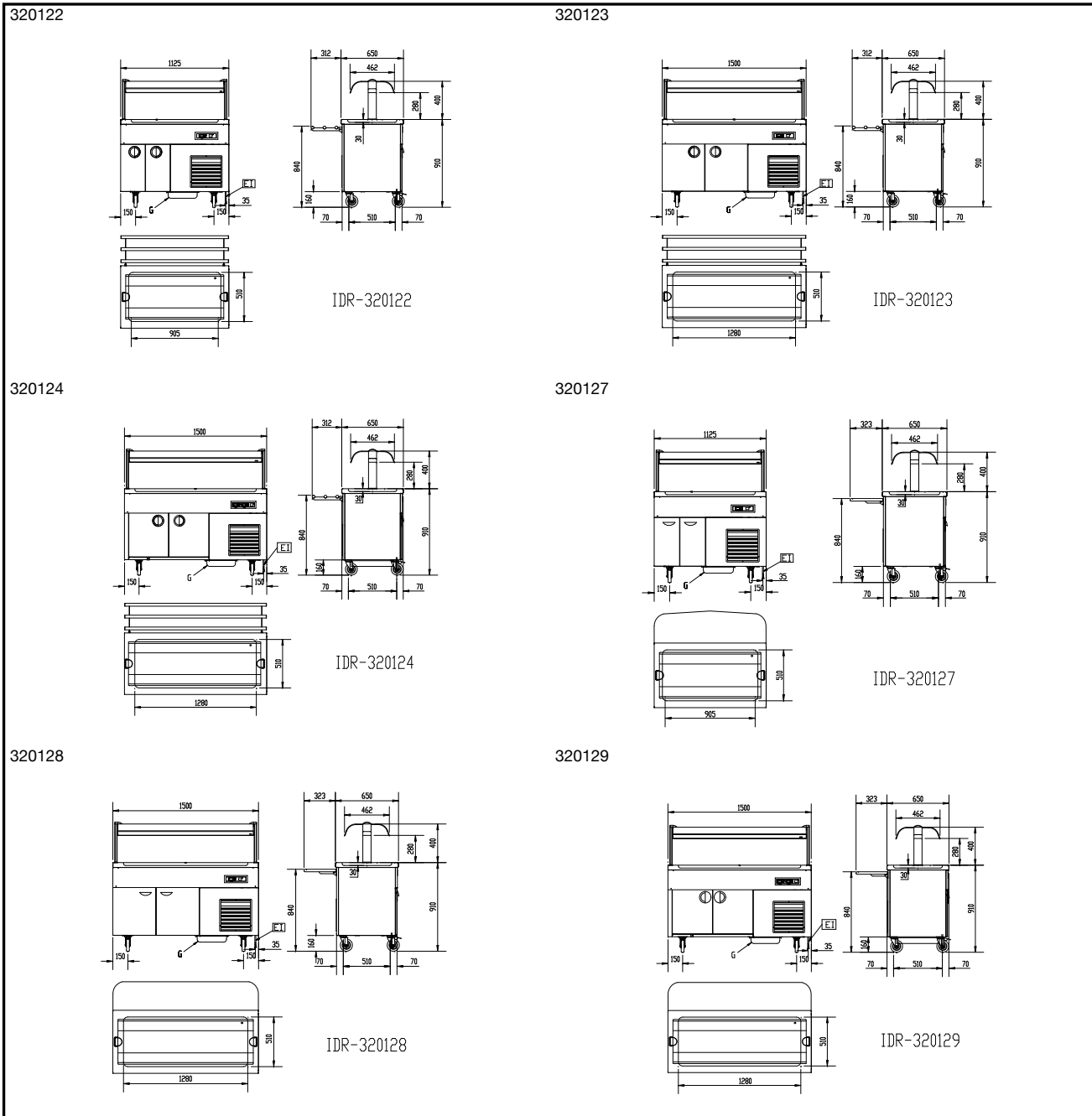
Le self service modulaire "FIT SYSTEM", étudié pour la distribution des repas, est un ensemble de solutions nouvelles et complètes pour répondre à toutes les exigences de la restauration commerciale et collective de types : petites collectivités, hôtels-restaurants, restaurants d'entreprise, chaînes hôtelières, hôpitaux-hospices, maisons de retraite, écoles, collèges, cafétérias, campings,... Sa grande flexibilité du fait de l'éventail de ses compositions différentes satisfait les exigences des utilisateurs tant au niveau de l'organisation que dans l'agencement des locaux. La gamme se compose de 6 éléments réfrigérés avec plaque : quatre en système pont (2x1125 et 2x1500 mm de largeur) et deux (320124 & 320129) sur armoire réfrigérée (1500 mm de largeur) qui permettent de stocker des bacs GN, bouteilles et autres aliments au froid.



320122

- Accessoires en **DOTATION** : La rampe à plateaux tubulaire inox ou finition merisier (côté clients), panneaux frontaux inox ou finition merisier, les 4 roulettes, les portes (côté clients) inox ou finition merisier pour les soubassements neutres et superstructure avec étagère et éclairage.
- Dessus en acier **inox AISI 304** avec angles arrondis.
- **Cuve avec angles arrondis** pour faciliter le nettoyage et avec un trou de vidange.
- Refroidissement statique.
- **Armoire réfrigérée** avec contrôle thermostatique permettant de régler la température de **+2°/+10°C**, en accord avec les règles HACCP.
- Tableau de commandes digital.
- La **rampe à plateaux** tubulaire en acier **INOX AISI 304** ou finition merisier est rabattable (moins de 800 mm de largeur) pour faciliter le passage des éléments par n'importe quelle porte.
- Toutes les vitrines sont montées sur 4 roulettes de 150 mm de diam. (dont 2 avec frein) en standard et elles peuvent être équipées aussi de pieds de 150 mm de hauteur en option.
- En option, vous pouvez aussi équiper les vitrines de plinthes inox pour cacher les roulettes ou les pieds.
- Homologation par les principaux organismes de certification internationaux et label **CE**





	FSV11FP3X 320122	FSV15FP4X 320123	FSV15FPC4X 320124	FSV11FP3C 320127	FSV15FP4C 320128	FSV15FPC4C 320129
<b>LEGENDE</b>						
D - Evacuation d'eau	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
EI - Connexion électrique	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50
RI - groupe à distance	Incorporé	Incorporé	Incorporé	Incorporé	Incorporé	Incorporé
<b>CARACTERISTIQUES</b>						
Dimensions externes - mm						
largeur	1125	1500	1500	1125	1500	1500
profondeur	650	650	650	650	650	650
hauteur	1320	1320	1320	1320	1320	1320
Nombre de portes	3	4	4	3	4	4
Type de porte	Battantes	Battantes	Battantes	Battantes	Battantes	Battantes
Plan réfrigéré						
largeur - mm	960	1280	1280	960	1280	1280
profondeur - mm	510	510	510	510	510	510
hauteur - mm	30	30	30	30	30	30
Cuve						
largeur - mm	960	1280	1280	960	1280	1280
profondeur - mm	510	510	510	510	510	510
hauteur - mm	30	30	30	30	30	30
température - °C	-10°/+10° C	-10°/+10° C	-10°/+10°	-10°/+10° C	-10°/+10° C	-10°/+10°
Puissance - kW						
installée-électrique	0.32	0.34	0.52	0.32	0.34	0.52
Type de Fréon	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Poids net - kg.	114	151	186	123	163	198
Finition merisier				●	●	●
Finition inox	●	●	●			
Sur armoire réfrigérée			●			●