

## Vitrines réfrigérées avec cuve

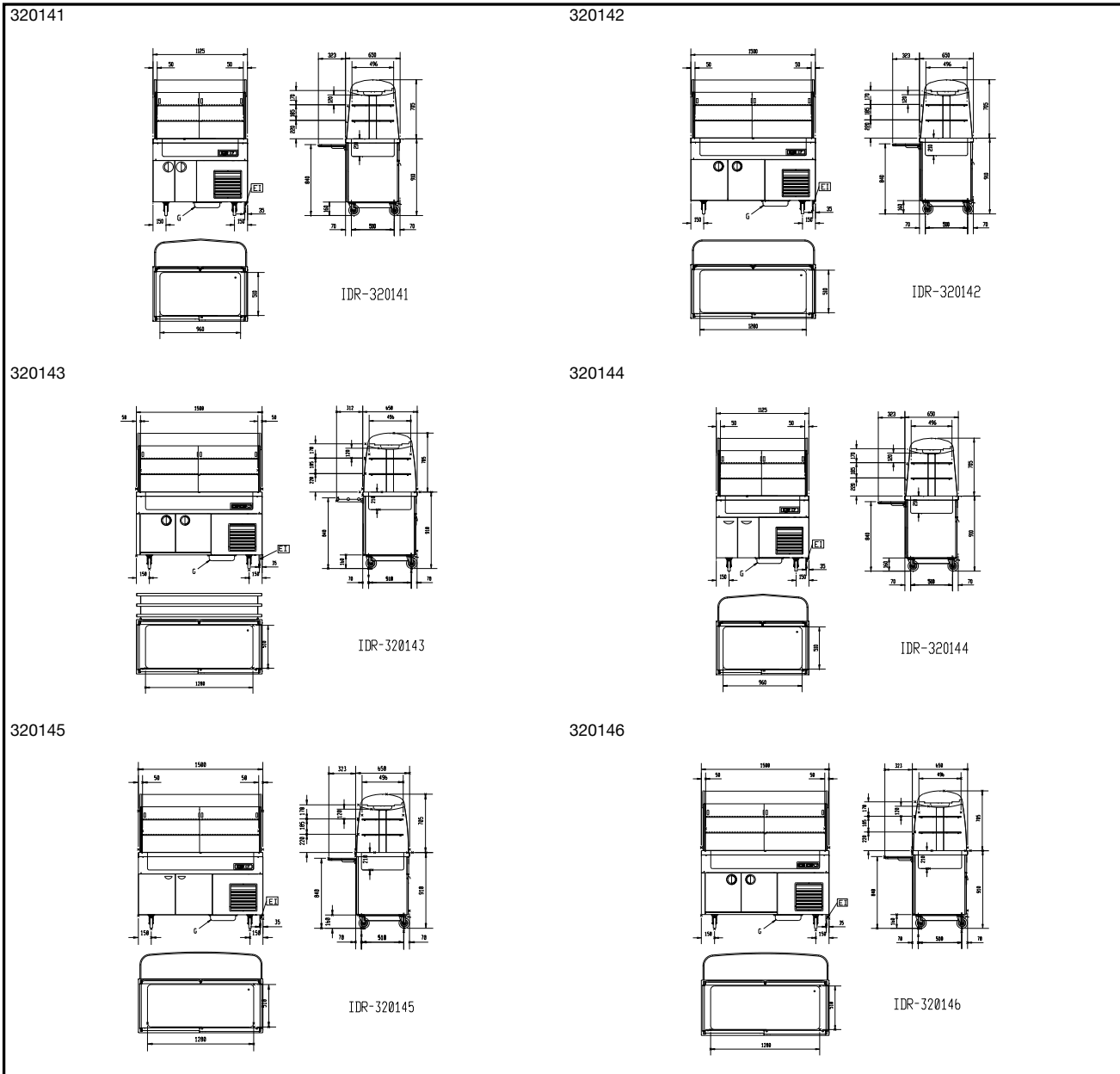
Le self service modulaire "FIT SYSTEM", étudié pour la distribution des repas, est un ensemble de solutions nouvelles et complètes pour répondre à toutes les exigences de la restauration commerciale et collective de types : petites collectivités, hôtels-restaurants, restaurants d'entreprise, chaînes 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 **vitrines réfrigérées** : quatre en système pont (2x1125 et 2x1500 mm de largeur) et deux sur **armoire réfrigérée** (1500 mm de largeur) qui permettent de stocker des bacs GN, bouteilles et autres aliments au froid.



320142

- 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.
- **Dessus** en acier **inox AISI 304** avec angles arrondis.
- Armoire réfrigérée avec contrôle thermostatique permettant de régler la température de **+2°/+10°C**, en accord avec les règles HACCP.
- Vitrine en plexiglas permettant une exposition valorisante des plats et équipée de 3 clapets avants relevables côté clients et de 2 portes arrières coulissantes côté opérateurs pour un maximum d'accessibilité et de sécurité.
- 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**



	FSV11FD3X 320141	FSV15FD4X 320142	FSV15FDC4X 320143	FSV11FD3C 320144	FSV15FD4C 320145	FSV15FDC4C 320146
<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	1600	1600	1600	1600	1600	1600
Armoire						
largeur - mm			750			750
profondeur - mm			535			535
hauteur - mm			375			375
température - °C			+2°/+10°			+2°/+10°
Nombre de portes	3	4	4	3	4	4
Type de porte	Battantes	Battantes	Battantes	Battantes	Battantes	Battantes
Cuve						
largeur - mm	960	1280	1280	960	1280	1280
profondeur - mm	510	510	510	510	510	510
hauteur - mm	210	210	210	210	210	210
température - °C	0°/+10°	0°/+10°	0°/+10°	0°/+10°	0°/+10°	0°/+10°
Puissance - kW						
installée-électrique	0.85	1.09	1.1	0.85	1.09	1.1
Vitrine						
température - °C	+6°/+8°	+6°/+8°	+6°/+8°	+6°/+8°	+6°/+8°	+6°/+8°
Type de Fréon	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Poids net - kg.	155	194	229	164	206	241
Tension d'alimentation	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50	230 V, 1N, 50
Finition merisier				●	●	●
Finition inox	●	●	●			
Sur armoire réfrigérée			●			●