

Banque self FROID

Puissance électrique indicative : env 1500 W, Intensité 9 A	Alimentation : 230 V
Puissance gaz : SO	Eau chaude : SO
Dimensions ; L x H x P : env 1900 x 1700 X 1100 mm	Eau froide : SO

Caractéristiques :

- Construction tout inox
- Cuves avec angles arrondis facilitant le nettoyage
- Système de contrôle des températures permettant une régulation précise et un affichage digital
- Portes équipées de charnières avec dispositif de maintien à 90° et de retour automatique
- Joints de porte facilement nettoyables et remplaçables, fermeture magnétique
- Eclairages leds
- Peuvent être équipées de pieds fixes inox ou roulettes diamètre 125mm dont 2 équipées de freins (roues avant)

Equipements répondant aux normes HACCP en vigueur.

Banque froide :

La dimension à choisir dépendra du nombre de convives, du nombre de services et du fonctionnement interne. La présentation suivante correspond à un équipement de grande capacité permettant de présenter environ 80 assiettes et 160 ramequins. La hauteur de l'équipement peut aussi être adaptée en fonction des convives accueillis.

Plusieurs options sont disponibles comme plan de travail en granit alimentaire ou inox, structure en acier émaillé...

Vitrine réfrigérée sur réserve réfrigérée

Vitrine :

Vitrine panoramique équipée de 3 niveaux d'étagères avec espacement important entre niveaux.

La cuve d'une profondeur de 100mm environ peut accueillir jusqu'à 5 bacs gn1/1

La vitrine est équipée de portes coulissantes côté service et d'un pare haleine côté convives.

Rideau athermique anti condensation côté convives à enroulement automatique

Réfrigération par évaporateur ventilé, installé sous cuve.

Affichage digital de la température, dispositif marche -arrêt

Bac de récupération des eaux de dégivrage évitant de créer une évacuation et permettant une utilisation mobile de l'équipement

Température réserve : réglable entre 3°C et +12°C

Meuble sous vitrine :

Equipé de portes battantes

Réserve munie d'échelles amovibles, 4 niveaux gn2/1, pas de 75mm

Evaporateur de froid avec traitement anti corrosion

Groupe frigorifique logé, tropicalisé, fonctionnant au R290 ou équivalent

Puissance frigorifique env 2000 w

Température réserve : réglage entre 0°C et +3°C

Certifications et normes générales :

Sécurité des appareils de réfrigération électriques	Aptitude à la fonction	Aptitude au nettoyage
EN 60-335-2-89	Appareils électrodomestiques chauffants - Cuisinières, fours et appareils analogues	Matériels agro-alimentaires - Principes de conception pour assurer l'aptitude au nettoyage
	NF C73-211	XP U60-010

L'ensemble des équipements de restauration sera de fabrication entièrement inox 18 /10, de première qualité, certifié NF Hygiène Alimentaire et CE. De manières générales ils devront répondre à toutes les normes en vigueur