

FICHES TECHNIQUES

“SELF FLY 830”

Sommaire

| | |
|---|----|
| INTRODUCTION..... | 2 |
| ELEMENTS NEUTRES | 3 |
| ELEMENTS BAIN-MARIE VENTILÉ..... | 5 |
| ELEMENTS BAIN-MARIE | 7 |
| MEUBLES AVEC PLATEAU CHAUD EN VITROCERAMIQUE | 9 |
| ACCESSOIRES POUR MEUBLES AVEC PLATEAU CHAUD EN VITROCERAMIQUE | 10 |
| MEUBLES REFRIGERES AVEC CUVE OU PLAN | 11 |
| VITRINES REFRIGEREES AVEC CUVE OU PLAN | 15 |
| MEUBLE CAISSE..... | 19 |
| MEUBLES D'ANGLE | 23 |
| ELEMENTS COMPLEMENTAIRES..... | 24 |
| SCORRIVASSOI | 26 |
| PRESENTOIRS..... | 27 |

FICHES TECHNIQUES

SELF 830

INTRODUCTION

- La ligne Self 830 est composée d'éléments modulaires pour optimiser la fonctionnalité et la rapidité du service de distribution et au même temps pour réduire les coûts.
- Les éléments sont prévus pour l'installation côté à côté des plans de travail de telle façon que le résultat final est similaire aux plans continus ; le montage est facile et rapide à l'aide de crochets rapides. Toutes les lignes (ou tous les éléments utilisés singulièrement) doivent être fermées par des panneaux de coté.
- Sur les éléments est possible installer les superstructures à un ou deux étages en cristal, pour protéger les aliments ou pour ranger les assiettes
- Les éléments sont soutenus par des pieds inox réglables sur lesquels est possible monter des socles avec des fixations élastiques sur tous les côtés des éléments.
- Les supports pour soutenir les superstructures en vitre sont en tube d'acier inox AISI 304 lucide et courbé selon la forme des vitres.

FICHES TECHNIQUES

SELF 830

ELEMENTS NEUTRES

COMPOSITION DE LA GAMME

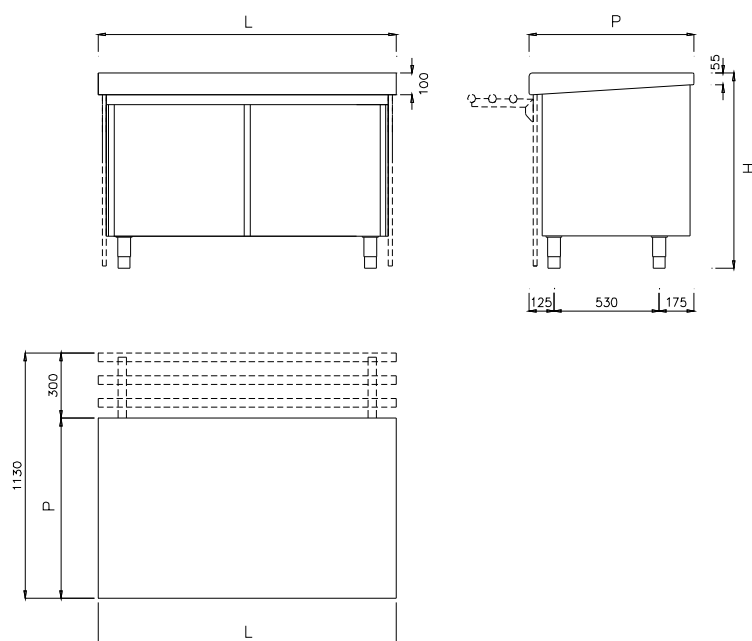
La fonction des éléments NEUTRES est double: ils peuvent être utilisés comme plan de travail, d'appui ou d'exposition et comme meuble pour ranger la vaisselle et d'autres consommables.

La gamme est composée de 10 modèles de longueur 750, 1000, 1250, 1500 mm, sur compartiment ouvert, sur armoire neutre ou armoire chaud ventilé avec fonction chauffe-plats

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES ET CONSTRUCTIVES

- Construit en acier inox AISI 304.
- Plateau en acier inox AISI 304 20/10mm, H 100 mm avec bord arrondi coté client et H=55 mm avec bord arrondis coté service.
- Pieds inox réglables de 2", H=150mm.
- Etuve chaude à air pour le stockage de vaisselle uniquement PAS D'ALIMENTS (chaud sec), température réglable avec thermostat digitale, avec portes coulissantes à double paroi avec interposition de matériel isolant et de matériel absorbant acoustique.
- Equipement certifié CE

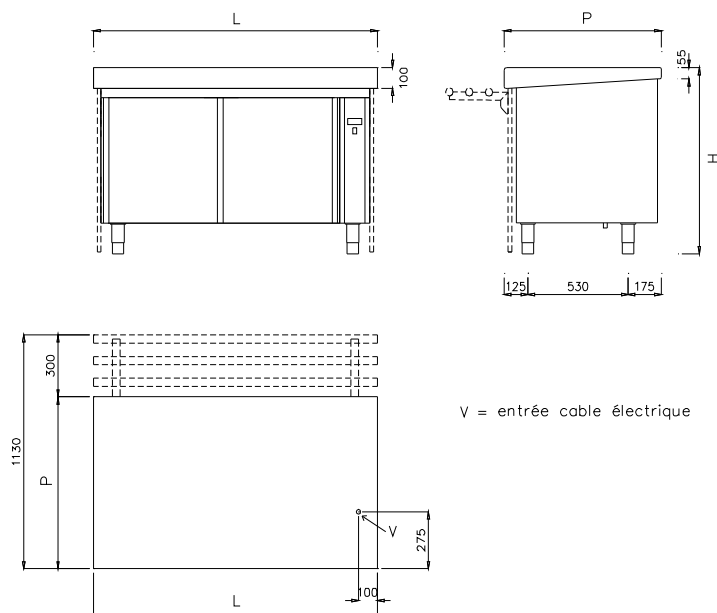
NEUTRE



FICHES TECHNIQUES

SELF 830

MEUBLE NEUTRE SUR ETUVE



| MEUBLES NEUTRES | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---------|---------|---------|---------|----------------|----------------|----------------|----------------|--------------|--------------|
| Codes | 8099001 | 8099002 | 8099003 | 8099004 | 8099005 | 8099006 | 8099007 | 8099008 | 8099135 | 8099136 |
| Armoire | OUVERT | OUVERT | OUVERT | OUVERT | ARMOIRE NEUTRE | ARMOIRE NEUTRE | ARMOIRE NEUTRE | ARMOIRE NEUTRE | ETUVE | ETUVE |
| Dimensions ext. [mm] | | | | | | | | | | |
| • L = longueur | 750 | 1000 | 1250 | 1500 | 750 | 1000 | 1250 | 1500 | 1250 | 1500 |
| • P = profondeur | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 |
| • H = hauteur | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 |
| Profondeur avec rampe à plateau mm | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 |
| Portes | - | - | - | - | - | - | - | Coulissantes | Coulissantes | Coulissantes |
| N. de portes | - | - | - | - | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Panneau de commande | - | - | - | - | - | - | - | - | Dx | Dx |
| Puissance [kW] | - | - | - | - | - | - | - | - | 1,6 | 1,6 |
| Tension [V] 50/60 HZ | - | - | - | - | - | - | - | - | 230V 1N | 230V 1N |
| Poids [Kg] | | | | | | | | | | |

ACCESSOIRES POUR ELEMENTS NEUTRES

- Gamme complète de superstructures à 1 ou 2 étages en inox ou en vitre courbée et trempé, pare haleine frontales en vitre trempé.
- Eclairage avec des lampes froides et rampes chauffantes disponibles pour toutes les superstructures.
- Rampes à plateaux tubulaires, linéaire en acier inox,.
- Panneaux de cotés pour compléter l'élément.
- Façades en stratifié lavable et très résistant en différentes couleurs.
- Elévateur d'assiettes neutre ou réchauffé et soulever de panier à incorporer sur l'élément neutre.

ELEMENTS BAIN-MARIE VENTILÉ**COMPOSITION DE LA GAMME**

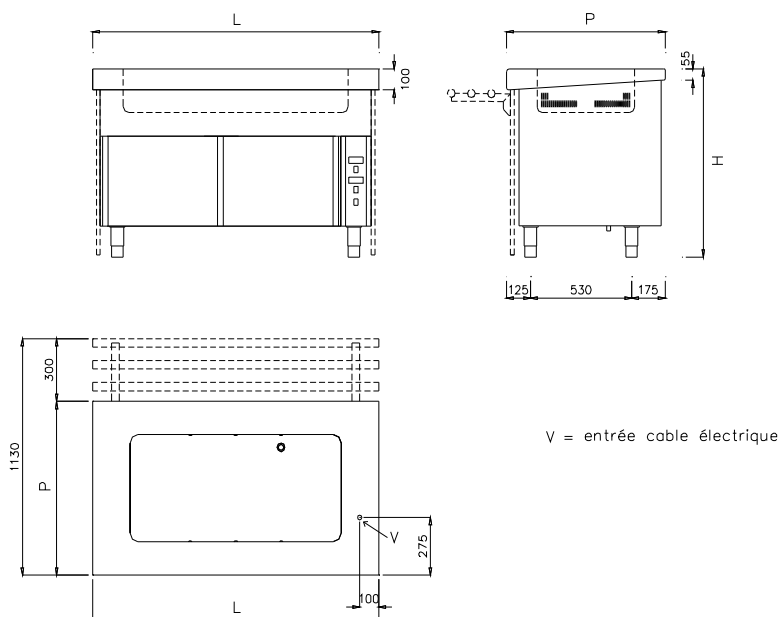
La fonction des éléments bain-marie est : le maintien à la bonne température de la nourriture chaude dans la cuve et le rangement et l'échauffement de la vaisselle dans la partie en dessous si prévu.

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES ET CONSTRUCTIVES

- Construit en acier inox AISI 304.
- Plateau en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service.
- Cuves complètement soudées au plateau et rayonnées pour permettre un complet et rapide nettoyage.
- Dimensions des cuves adaptée pour contenir 3, 4, 5, 6 GN 1/1 de hauteur max. 200 mm.
- Pieds inox réglables de 2", H=100 mm.
- Panneau de commande électronique avec la possibilité de régler la température dans des limites déterminées. Afficheur digitale de température. Monitoring et enregistrement des anomalies de fonctionnement selon les normes HACCP
- Etuve avec chauffage ventilé (rayonné sur le plancher) pour le rangement des vaisselles et non pour les aliments (chauffage sec), réglage par thermostat digital, portes coulissantes à double paroi avec isolation thermique et acoustique.
- Réglage individuel de la température de la cuve et étuve.
- Sur demande, possibilité de gérer en réseau des appareils pour contrôler leur fonctionnement à distance à l'aide d'un ordinateur
- Equipement certifié CE

FICHES TECHNIQUES

SELF 830



| ELEMENTS BAIN-MARIE VENTILÉ | | | | | | | | |
|------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Codes | 8099009 | 8099010 | 8099012 | 8099013 | 8099014 | 8099015 | 8099017 | 8099018 |
| Armoire | OUVERT | OUVERT | OUVERT | OUVERT | ETUVE | ETUVE | ETUVE | ETUVE |
| Dimensions ext. [mm] | | | | | | | | |
| • L = longueur | 1250 | 1500 | 2000 | 2250 | 1250 | 1500 | 2000 | 2250 |
| • P = profondeur | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 |
| • H = hauteur | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 |
| Profondeur avec rampe à plateau mm | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 |
| Panneau de commande | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx |
| Dimensions de la cuve [mm] | | | | | | | | |
| • longueur | 960 | 1280 | 1605 | 1930 | 960 | 1280 | 1605 | 1930 |
| • profondeur | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 |
| • hauteur | 210 | 210 | 210 | 210 | 210 | 210 | 210 | 210 |
| Capacité bacs | 3 GN1/1 | 4 GN1/1 | 5 GN1/1 | 6 GN1/1 | 3 GN1/1 | 4 GN1/1 | 5 GN1/1 | 6 GN1/1 |
| Puissance [kW] cuve | 0.65 | 1.0 | 1.3 | 1.6 | 0.65 | 1.0 | 1.3 | 1.6 |
| Puissance [kW] armoire | - | - | - | - | 1.6 | 1.6 | 2.2 | 2.2 |
| Puissance [kW] | 0.65 | 1.0 | 1.3 | 1.6 | 2.25 | 2.6 | 3.5 | 3.8 |
| Tension (V) 50/60 HZ | 230V 1F | 400V 3N | 400V 3N | 400V 3N | 230V 1F | 400V 3N | 400V 3N | 400V 3N |

ACCESSOIRES POUR BAIN-MARIE VENTILÉ

- Large gamme de superstructures à 1 ou 2 étages avec étagères inox ou en verre courbé et trempé, verres de protection frontaux trempés, possibilité de monter les étagères seuls.
- Eléments éclairants avec des lampes froides et éléments chauffants disponibles pour toutes les superstructures.
- Rampes à plateaux en tube d'acier inox.
- Panneaux épaulement pour compléter l'élément.
- Plinthes sur tous les côtés de l'élément.
- Revêtements avec panneaux modulaires en aggloméré hydrofuge stratifié (plusieurs finis et couleurs disponibles)
- Kit interface pour le monitoring centralisé HACCP.

ELEMENTS BAIN-MARIE**COMPOSITION DE LA GAMME**

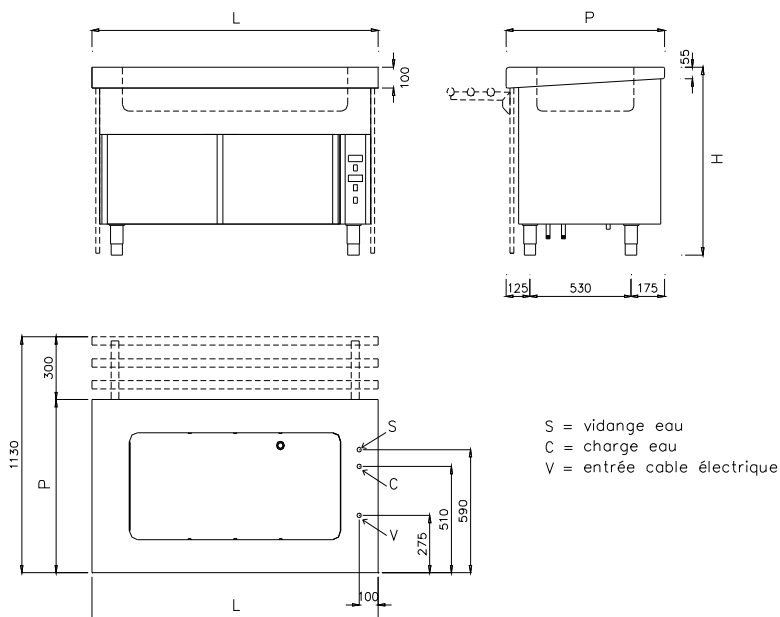
La fonction des éléments bain-marie est : le maintien à la bonne température de la nourriture chaude dans la cuve et le rangement et l'échauffement de la vaisselle dans la partie en dessous si prévu.

La gamme est composée de 4 modèles de longueur, 1250, 1500, 2000, 2250 mm, sur compartiment ouvert, sur armoire neutre ou armoire chaud ventilé avec fonction chauffe-plats

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES ET CONSTRUCTIVES

- Construit en acier inox AISI 304.
- Plateau en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service.
- Cuves complètement soudées au plateau et rayonnées pour permettre un complet et rapide nettoyage.
- Dimensions des cuves adaptée pour contenir 3, 4, 5, 6 GN 1/1 de hauteur max. 200mm.
- Charge d'eau automatique avec détendeur de niveau, vidange avec trop-plein amovible.
- Pieds inox réglables de 2", H=150mm.
- Panneau de commande électronique avec la possibilité de régler la température dans des limites déterminées. Afficheur digitale de température. Monitoring et enregistrement des anomalies de fonctionnement selon les normes HACCP
- Etuve avec chauffage ventilé (rayonné sur le plancher) pour le rangement des vaisselles et non pour les aliments (chauffage sec), réglage par thermostat digital, portes coulissantes à double paroi avec isolation thermique et acoustique.
- Réglage individuel de la température de la cuve et étuve.
- Sur demande, possibilité de gérer en réseau des appareils pour contrôler leur fonctionnement à distance à l'aide d'un ordinateur
- Equipement certifié CE

FICHES TECHNIQUES SELF 830



| MEUBLES BAIN-MARIE A EAU | | | | | | | | |
|------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Codes | 8099019 | 8099020 | 8099022 | 8099023 | 8099024 | 8099025 | 8099027 | 8099028 |
| Armoire | OUVERT | OUVERT | OUVERT | OUVERT | ETUVE | ETUVE | ETUVE | ETUVE |
| Dimensions ext. [mm] | | | | | | | | |
| • L = longueur | 1250 | 1500 | 2000 | 2250 | 1250 | 1500 | 2000 | 2250 |
| • P = profondeur | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 |
| • H = hauteur | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 |
| Profondeur avec rampe à plateau mm | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 |
| Panneau de commande | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx |
| Dimensions de la cuve [mm] | | | | | | | | |
| • longueur | 960 | 1280 | 1605 | 1930 | 960 | 1280 | 1605 | 1930 |
| • profondeur | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 |
| • hauteur | 210 | 210 | 210 | 210 | 210 | 210 | 210 | 210 |
| Capacité bacs | 3 GN1/1 | 4 GN1/1 | 5 GN1/1 | 6 GN1/1 | 3 GN1/1 | 4 GN1/1 | 5 GN1/1 | 6 GN1/1 |
| Diamètre entrée eau | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| Diamètre sortie eau | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" | 1/2" |
| Puissance [kW] cuve | 3.6 | 3.6 | 7.2 | 7.2 | 3.6 | 3.6 | 7.2 | 7.2 |
| Puissance [kW] armoire | - | - | - | - | 1.6 | 1.6 | 2.2 | 2.2 |
| Puissance [kW] | 3.6 | 3.6 | 7.2 | 7.2 | 5.2 | 5.2 | 9.4 | 9.4 |
| Tension (V) 50/60 HZ | 400V 3N | 400V 3N | 400V 3N | 400V 3N | 400V 3N | 400V 3N | 400V 3N | 400V 3N |

ACCESSOIRES POUR BAIN-MARIE

- Gamme complète de superstructures à 1 ou 2 étages en inox ou en vitre courbée et trempé, pare haleine frontales en vitre trempé.
- Eclairage avec des lampes froides et rampes chauffantes disponibles pour toutes les superstructures.
- Rampes à plateaux en tube d'acier inox.
- Panneaux de cotés pour compléter l'élément.
- Revêtements avec panneaux modulaires en aggloméré hydrofuge stratifié (plusieurs finis et couleurs disponibles)
- Kit interface pour le monitoring centralisé HACCP.

MEUBLES AVEC PLATEAU CHAUD EN VITROCERAMIQUE**COMPOSITION DE LA GAMME**

La fonction des éléments avec plateau chaud en vitrocéramique est la présentation recherchée et le maintien à la correcte température de la nourriture dans les assiettes, plateaux ou bac.

L'armoire, en dessous du plan, est disponible ouverte ou chauffée ventilée pour le rangement de la vaisselle.

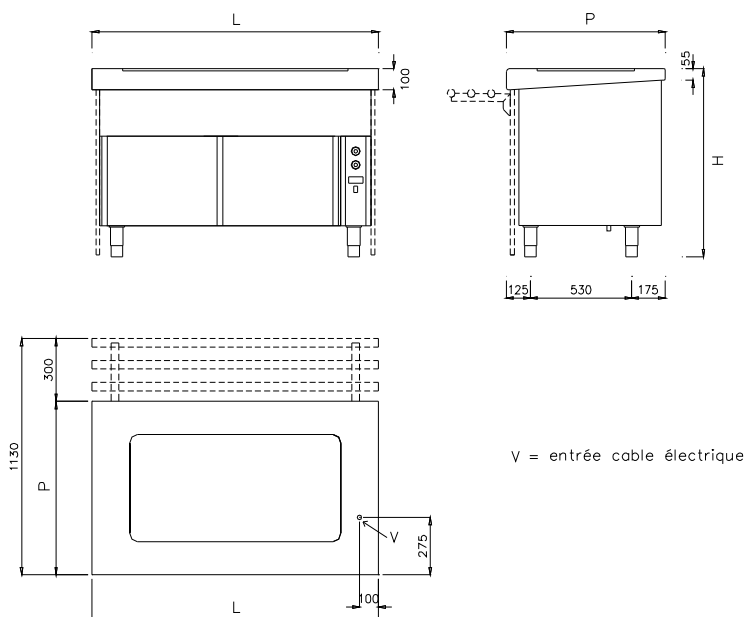
La gamme est composée de 8 modèles de longueur 1250, 1500, 2000, 2250 mm, 4 sur armoire ouvert et 4 sur étuve chaude sec ventilé.

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES ET CONSTRUCTIVES

- Construit en acier inox AISI 304.
- Plateau en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service.
- Surface chauffée en vitrocéramique résistante aux chocs thermiques.
- Pieds inox réglables de 2", H=150mm.
- Echauffement du plan avec des résistances ultraplates avec support en silicone collant pour augmenter l'efficacité de l'échauffement (rapidité pour rejoindre la température imposée, moindre dispersions) réduisant la consommation d'énergie, réglé avec un thermostat jusqu'à 120°C.
- Compartiment chauffé ventilé pour maintenir uniquement la vaisselle au chaud et non pas la nourriture (chaleur sèche), contrôlé par un thermostat numérique, avec des portes coulissantes à double paroi avec interposition d'isolation thermique et acoustique.
- Réglage individuel de la température de la cuve et étuve.
- Equipement certifié CE

FICHES TECHNIQUES

SELF 830



| MEUBLE AVEC PLATEAU CHAUD EN VITROCERAMIQUE | | | | | | | | |
|---|---------|---------|---------|---------|------------|------------|------------|------------|
| Codes | 8099029 | 8099030 | 8099031 | 8099032 | 8099033 | 8099034 | 8099035 | 8099036 |
| Armoire | OUVERT | OUVERT | OUVERT | OUVERT | ETUVE | ETUVE | ETUVE | ETUVE |
| Dimensions exterieures [mm] | | | | | | | | |
| • L = longueur | 1250 | 1500 | 2000 | 2250 | 1250 | 1500 | 2000 | 2250 |
| • P = profondeur | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 |
| • H = hauteur | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 |
| Profondeur avec rampe à plateau mm | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 |
| Type de portes | - | - | - | - | Scorrevoli | Scorrevoli | Scorrevoli | Scorrevoli |
| Panneau de commande | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx |
| Dimensions vitroceramique [mm] | | | | | | | | |
| • Longueur | 960 | 1300 | 1610 | 1920 | 960 | 1300 | 1610 | 1920 |
| • profondeur | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 |
| Regulation temperature par thermosta | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Puissance plan vitroceramique [kW] | 1.8 | 2.4 | 3 | 3.6 | 1.8 | 2.4 | 3 | 3.6 |
| Puissance etuve [kW] | - | - | - | - | 1.1 | 1.1 | 2.2 | 2.2 |
| Puissance totale [kW] | 1.8 | 2.4 | 3 | 3.6 | 2.9 | 3.5 | 5.2 | 5.8 |
| Tension d'alimentation 50/60 Hz | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N |

ACCESSOIRES POUR MEUBLES AVEC PLATEAU CHAUD EN VITROCERAMIQUE

- Gamme complète de superstructures à 1 ou 2 étages en inox ou en vitre courbée et trempé, pare haleine frontales en vitre trempé.
- Eclairage avec des lampes froides et rampes chauffantes disponibles pour toutes les superstructures.
- Rampes à plateaux en tube d'acier inox.
- Panneaux de cotés pour compléter l'élément.
- Revêtements avec panneaux modulaires en aggloméré hydrofuge stratifié (plusieurs finis et couleurs disponibles)
- Kit interface pour le monitoring centralisé HACCP.

MEUBLES REFRIGERES AVEC CUVE OU PLAN**COMPOSITION DE LA GAMME**

La fonction des éléments réfrigérés est le maintien et l'exposition des aliments froids et des boissons.

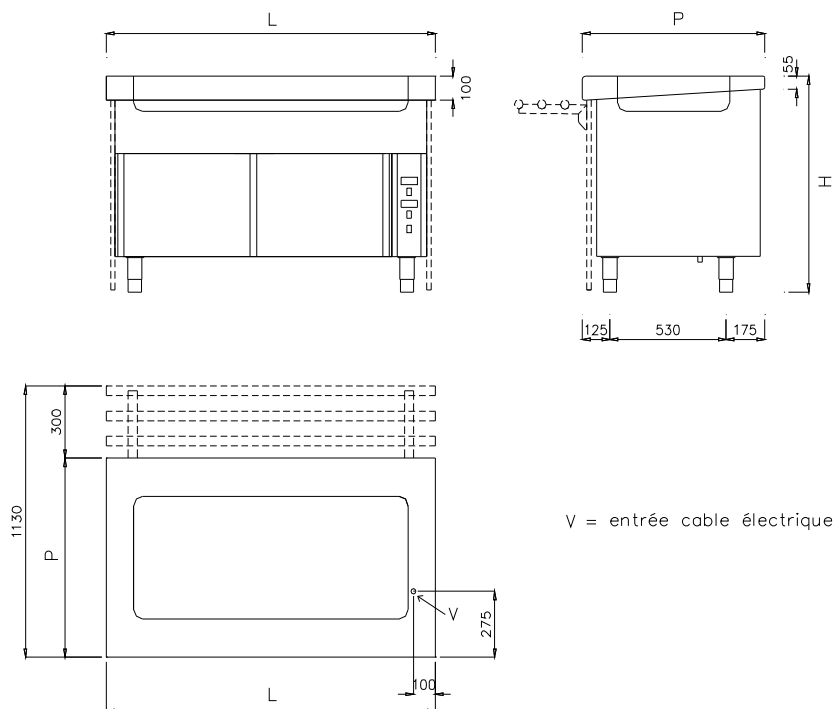
La gamme est composée de 16 modèles de longueur 1250, 1500, 2000, 2250 mm, sur armoire ouvert ou réserve réfrigérée.

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES ET CONSTRUCTIVES

- Construit en acier inox AISI 304.
- Plateau en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service.
- Cuves complètement soudées au plateau et rayonnées pour permettre un complet et rapide nettoyage.
- Dimensions des cuves adaptée pour contenir 3, 4, 5, 6 GN 1/1 de hauteur max. 200mm.
- Construit en acier inox AISI 304.
- Plateau en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service.
- Cuves complètement soudées au plateau et rayonnées pour permettre un complet et rapide nettoyage.
- Dimension des cuves adaptée pour contenir 3, 4, 5, 6 bacs GN 1/1 de hauteur max. 150 mm, avec isolation thermique.
- Plateau avec rebord et rayonnée, vidange du condensat et isolation thermique
- Réfrigération de la cuve de type statique à serpentin disposé sur le fond et sur les parois (pour le plateau que sur le fond)
- Pieds inox réglables de 2", H=150 mm.
- Panneau de commande électronique avec la possibilité de régler la température dans des limites déterminées. Afficheur digitale de température. Monitorage et enregistrement des anomalies de fonctionnement selon les normes HACCP
- Réserve réfrigérée avec évaporateur ventilé, réglage avec thermostat numérique, avec portes battantes.
- Sur demande, possibilité de gérer en réseau des appareils pour contrôler leur fonctionnement à distance à l'aide d'un ordinateur
- Equipement certifié CE

FICHES TECHNIQUES

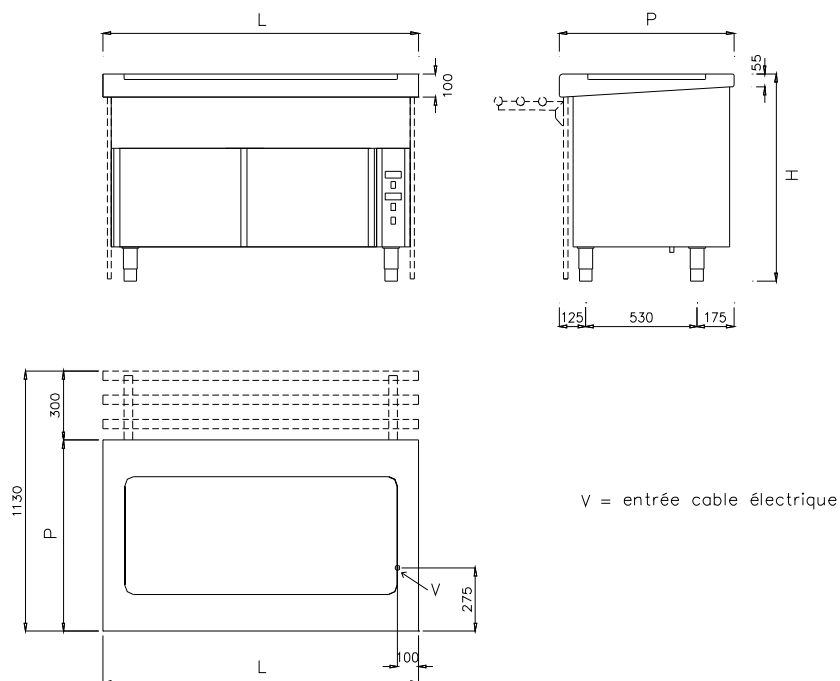
SELF 830



| MEUBLES AVEC CUVE REFRIGEREE | | | | | | | | | |
|------------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------------|
| Codes | 8099041 | 8099042 | 8099043 | 8099044 | 8099049 | 8099050 | 8099179 | 8099051 | 8099052 |
| Armoire | OUVERT | OUVERT | OUVERT | OUVERT | RESERVE | RESERVE | RESERVE | RESERVE | RESERVE |
| Dimensions exterieures [mm] | | | | | | | | | |
| • L = longueur | 1250 | 1500 | 2000 | 2250 | 1250 | 1500 | 1750 | 2000 | 2250 |
| • P = profondeur | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 |
| • H = hauteur | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 |
| Profondeur avec rampe à plateau mm | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 |
| Nombre de compartement | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Type de portes | - | - | - | - | Battenti | Battenti | Battenti | Battenti | Battenti |
| N° de portes | - | - | - | - | 1 x GN2/1 | 2 x GN1/1 | 1 x GN2/1 | 2 x GN2/1 | 1 x GN1/1+ 2 x GN2/1 |
| Local technique | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx |
| Dimensions cuve [mm] | | | | | | | | | |
| • Longueur | 960 | 1280 | 1605 | 1930 | 960 | 1280 | | 1605 | 1930 |
| • Profondeur | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 |
| • Hauteur | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 |
| Temperature cuve [°C] | +10/+4 | +10/+4 | +10/+4 | +10/+4 | +10/+4 | +10/+4 | +10/+4 | +10/+4 | +10/+4 |
| Temperature réserve [°C] | - | - | - | - | +2/+10 | +2/+10 | +2/+10 | +2/+10 | +2/+10 |
| Type de refrigerant | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Degivrage automatique | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Puissance totale [kW] | 0.5 | 0.5 | 0.6 | 0.6 | 0.5 | 0.5 | 0.6 | 0.6 | 0.6 |
| Tension d'alimentation 50 Hz | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N |

FICHES TECHNIQUES

SELF 830



| MEUBLES AVEC PLAN REFRIGERES | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---------|---------|---------|---------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------------------|
| Codes | 8099037 | 8099038 | 8099039 | 8099040 | 8099045 | 8099046 | 8099178 | 8099047 | 8099048 |
| Armoire | OUVERT | OUVERT | OUVERT | OUVERT | RESERVE | RESERVE | RESERVE | RESERVE | RESERVE |
| Dimensions exterieures [mm] | | | | | | | | | |
| • L = longueur | 1250 | 1500 | 2000 | 2250 | 1250 | 1500 | 1750 | 2000 | 2250 |
| • P = profondeur | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 |
| • H = hauteur | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 |
| Profondeur avec rampe à plateau mm | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 |
| Nombre de compartement | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Type de portes | - | - | - | - | Battenti | Battenti | Battenti | Battenti | Battenti |
| N° de portes | - | - | - | - | 1 x GN2/1 | 2 x GN1/1 | 1 x GN2/1 | 2 x GN2/1 | 1 x GN1/1+ 2 x GN2/1 |
| Local technique | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx |
| Dimensions cuve [mm] | | | | | | | | | |
| • Longueur | 960 | 1280 | 1605 | 1930 | 960 | 1280 | | 1605 | 1930 |
| • Profondeur | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | | 510 | 510 |
| • Hauteur | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Temperature cuve [°C] | -10/-3 | -10/-3 | -10/-3 | -10/-3 | -10/-3 | -10/-3 | -10/-3 | -10/-3 | -10/-3 |
| Temperature réserve [°C] | - | - | - | - | +2/+10 | +2/+10 | +2/+10 | +2/+10 | +2/+10 |
| Type de refrigerant | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Degivrage automatique | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Puissance totale [kW] | 0.5 | 0.5 | 0.6 | 0.6 | 0.5 | 0.5 | 0.6 | 0.6 | 0.6 |
| Tension d'alimentation 50 Hz | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N |

FICHES TECHNIQUES SELF 830

ACCESSOIRES POUR MEUBLES REFRIGERES AVEC CUVE OU PLAN

- Gamme complète de superstructures à 1 ou 2 étages en inox ou en vitre courbée et trempé, pare haleine frontales en vitre trempé.
- Eclairage avec des lampes froides disponibles pour toutes les superstructures.
- Rampes à plateaux en tube d'acier inox.
- Panneaux de cotés pour compléter l'élément.
- Revêtements avec panneaux modulaires en aggloméré hydrofuge stratifié (plusieurs finis et couleurs disponibles)
- Kit interface pour le monitoring centralisé HACCP.

VITRINES REFRIGEREES AVEC CUVE OU PLAN**COMPOSITION DE LA GAMME**

La fonction des éléments réfrigérés est le maintien et l'exposition des aliments froids et des boissons.

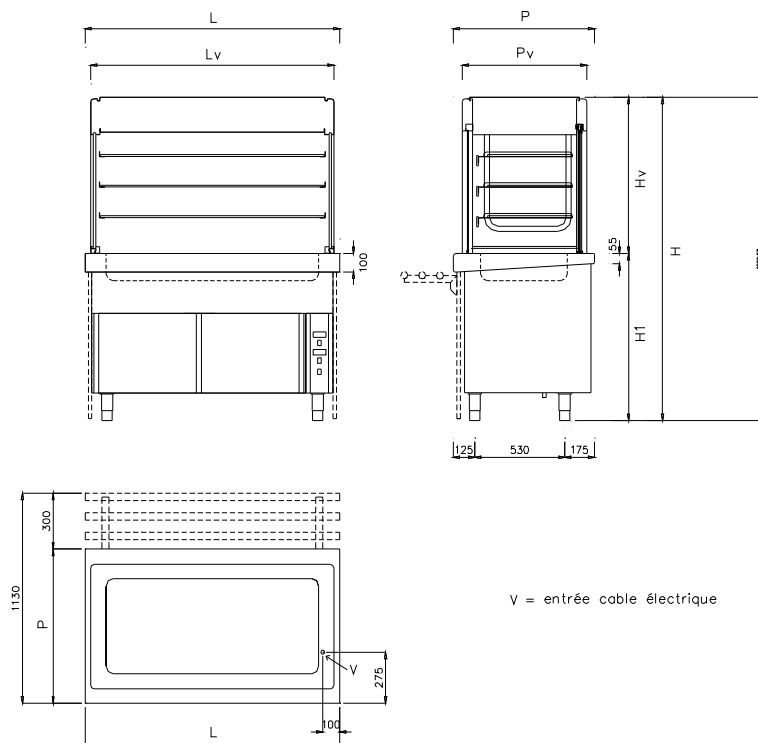
La gamme est composée de 16 modèles de longueur 1250, 1500, 2000, 2250 mm, sur armoire ouvert ou réserve réfrigérée. Les meubles

CARACTERISTIQUES FONCTIONELLES ET CONSTRUCTIVES

- Construction en acier inox AISI 304 pour la base et la structure de la vitrine, verre de sécurité pour les parois de la vitrine, rideau thermique coté client.
- Plateau en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service.
- Cuves complètement soudées au plateau et rayonnées pour permettre un complet et rapide nettoyage.
- Dimension des cuves adaptée pour contenir 3, 4, 5, 6 bacs GN 1/1 de hauteur max. 150 mm, avec isolation thermique Plateau avec rebord et rayonnée, vidange du condensat et isolation thermique
- Réfrigération de la cuve de type statique à serpentín disposé sur le fond et sur les parois (pour le plateau que sur le fond)
- Pieds inox réglables de 2", H=150 mm.
- Vitrine avec structure en acier inox AISI 304, porte coulissante en verre de sécurité du côté opérateur, rideau thermique du côté client, double vitrage sur les côtés.
- Eclairage de la vitrine de série
- Evaporateur ventilé
- Panneau de commande électronique avec la possibilité de régler la température dans des limites déterminées. Afficheur digitale de température. Monitoring et enregistrement des anomalies de fonctionnement selon les normes HACCP
- Réserve réfrigérée avec évaporateur ventilé, réglage avec thermostat numérique, avec portes battantes
- Sur demande, possibilité de gérer en réseau des appareils pour contrôler leur fonctionnement à distance à l'aide d'un ordinateur
- Equipement certifié CE

FICHES TECHNIQUES

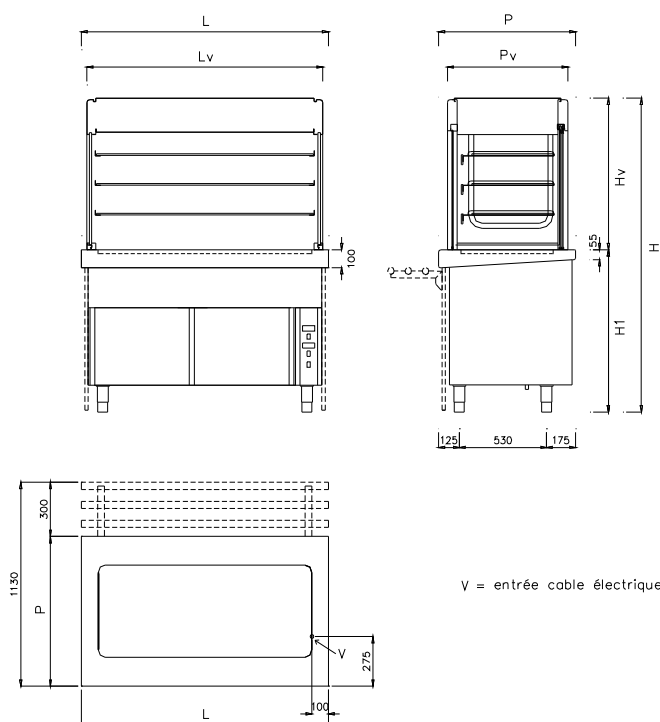
SELF 830



| VITRINES REFRIGEREES AVEC CUVE | | | | | | | | |
|------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------|------------|
| Codes | 8099053 | 8099054 | 8099055 | 8099056 | 8099057 | 8099058 | 8099059 | 8099060 |
| Armoire | OUIVERT | OUIVERT | OUIVERT | OUIVERT | RESERVE | RESERVE | RESERVE | RESERVE |
| Dimensions exterieures [mm] | | | | | | | | |
| • L = longueur | 1250 | 1500 | 2000 | 2250 | 1250 | 1500 | 2000 | 2250 |
| • P = profondeur | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 |
| • H = hauteur | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 |
| Profondeur avec rampe à plateau mm | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 |
| Dimensions cuve [mm] | | | | | | | | |
| • longueur | 960 | 1280 | 1605 | 1930 | 960 | 1280 | 1605 | 1930 |
| • profondeur | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 |
| • hauteur | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 | 160 |
| Type de portes | - | - | - | - | Battenti | Battenti | Battenti | Battenti |
| N. de portes | - | - | - | - | 1 x GN2/1 | 1 x GN2/1 | 1 x GN1/1 + 1 x GN2/1 | 2 x GN2/1 |
| Local technique | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx |
| Contenance cuve GN | 3GN | 4GN | 5GN | 6GN | 3GN | 4GN | 5GN | 6GN |
| Type de vetrine | REF | REF | REF | REF | REF | REF | REF | REF |
| Temperature vetrine [°C] | + 4 / + 12 | + 4 / + 12 | + 4 / + 12 | + 4 / + 12 | + 4 / + 12 | + 4 / + 12 | + 4 / + 12 | + 4 / + 12 |
| Eclairage vetrine | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Rideau poté client | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Portes coulissante coté service | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Temperature cuve/plan [°C] | +10 /+4 | +10 /+4 | +10 /+4 | +10 /+4 | +10 /+4 | +10 /+4 | +10 /+4 | +10 /+4 |
| Temperature riserve [°C] | - | - | - | - | +2/+10 | +2/+10 | +2/+10 | +2/+10 |
| Type de refrigerant | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Degivrage automatique | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Puissance totale [kW] | 1.6 | 1.6 | 2.2 | 2.2 | 1.6 | 1.6 | 2.2 | 2.2 |
| Tension d'alimentation 50Hz | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N |

FICHES TECHNIQUES

SELF 830



| VITRINES REFRIGEREEES AVEC PLAN | | | | | | | | |
|------------------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------------------------|------------|
| Codes | 8099061 | 8099062 | 8099063 | 8099064 | 8099065 | 8099066 | 8099067 | 8099068 |
| Armoire | OUVERT | OUVERT | OUVERT | OUVERT | RESERVE | RESERVE | RESERVE | RESERVE |
| Dimensions exterieures [mm] | | | | | | | | |
| • L = longueur | 1250 | 1500 | 2000 | 2250 | 1250 | 1500 | 2000 | 2250 |
| • P = profondeur | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 |
| • H = hauteur | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 | 1810 | 900 |
| Profondeur avec rampe à plateau mm | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 | |
| Dimensions cuve [mm] | | | | | | | | |
| • longueur | 960 | 1280 | 1605 | 1930 | 960 | 1280 | 1605 | 1930 |
| • profondeur | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 | 510 |
| • hauteur | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| Type de portes | - | - | - | - | Battenti | Battenti | Battenti | Battenti |
| N. de portes | - | - | - | - | 1 x GN2/1 | 1 x GN2/1 | 1 x GN1/1 + 1 x GN2/1 | 2 x GN2/1 |
| Local technique | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx | dx |
| Contenance cuve GN | 3GN | 4GN | 5GN | 6GN | 3GN | 4GN | 5GN | 6GN |
| Temperature vetrine [°C] | + 4 / + 12 | + 4 / + 12 | + 4 / + 12 | + 4 / + 12 | + 4 / + 12 | + 4 / + 12 | + 4 / + 12 | + 4 / + 12 |
| Eclairage vetrine | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Rideau poté client | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Portes coulissante coté service | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Temperature cuve/plan [°C] | -10/-3 | -10/-3 | -10/-3 | -10/-3 | -10/-3 | -10/-3 | -10/-3 | -10/-3 |
| Temperature reserve [°C] | - | - | - | - | +2/+10 | +2/+10 | +2/+10 | +2/+10 |
| Type de refrigerant | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A | R404A |
| Degivrage automatique | • | • | • | • | • | • | • | • |
| Puissance totale [kW] | 1.6 | 1.6 | 2.2 | 2.2 | 1.6 | 1.6 | 2.2 | 2.2 |
| Tension d'alimentation 50Hz | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N | 230V 1N |

FICHES TECHNIQUES

SELF 830

ACCESSOIRES POUR VITRINE REFRIGEREES AVEC CUVE OU PLAN

- Rampes à plateaux en tube d'acier inox.
- Panneaux de cotés pour compléter l'élément.
- Revêtements avec panneaux modulaires en aggloméré hydrofuge stratifié (plusieurs finis et couleurs disponibles)
- Kit interface pour le monitoring centralisé HACCP.

FICHES TECHNIQUES

SELF 830

MEUBLE CAISSE

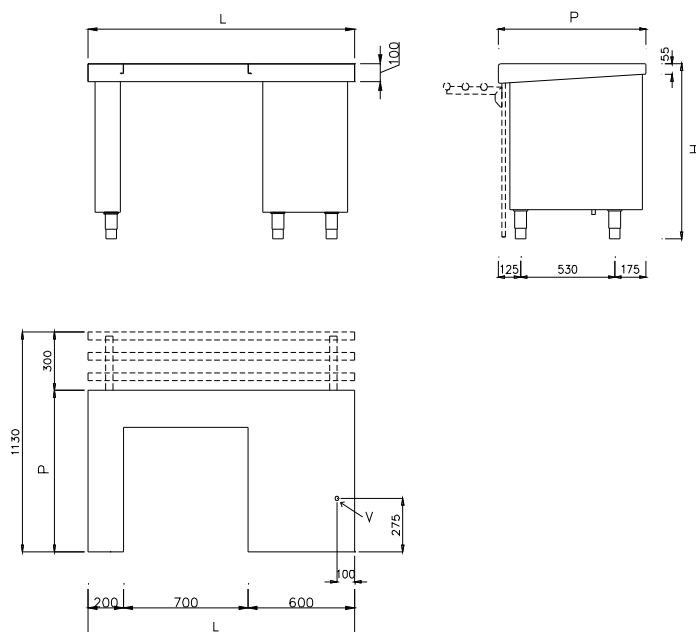
COMPOSITION DE LA GAMME

La fonction des éléments de CAISSE et de donner la place pour le tiroir-caisse et une place de travaille optimale et ergonomique.
La gamme est composée de 4 modèles droite et gauche, de longueur 1250 OU 1500 mm, avec ou sans bras de retour

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES ET CONSTRUCTIVES

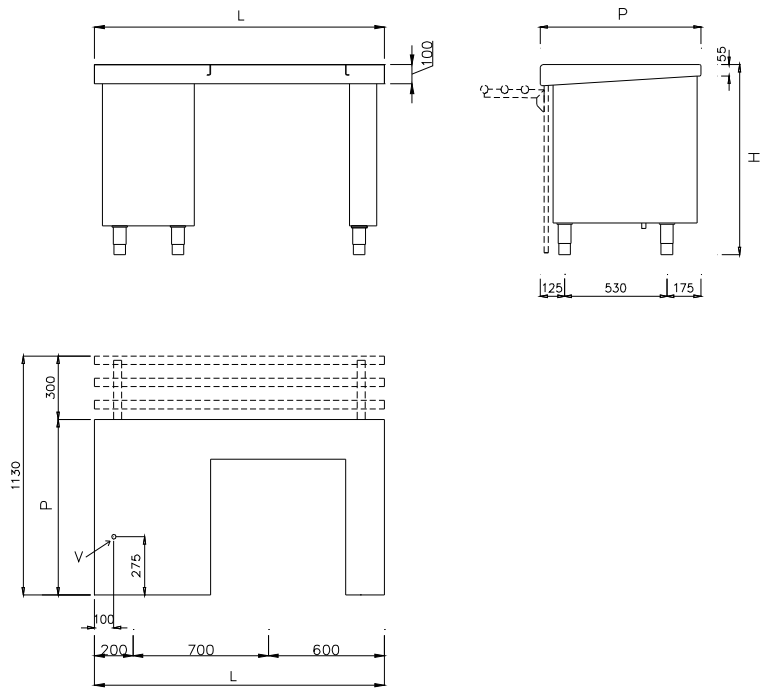
- Construit en acier inox AISI 304.
- Plateau en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service.
- Pieds inox réglables de 2", H=150mm.
- Dotation de série de un tiroir fermé à clé
- Dotation de série de une prise de 230 V
- Equipement certifié CE

CAISSE DROITE AVEC BRAS DE RETOUR

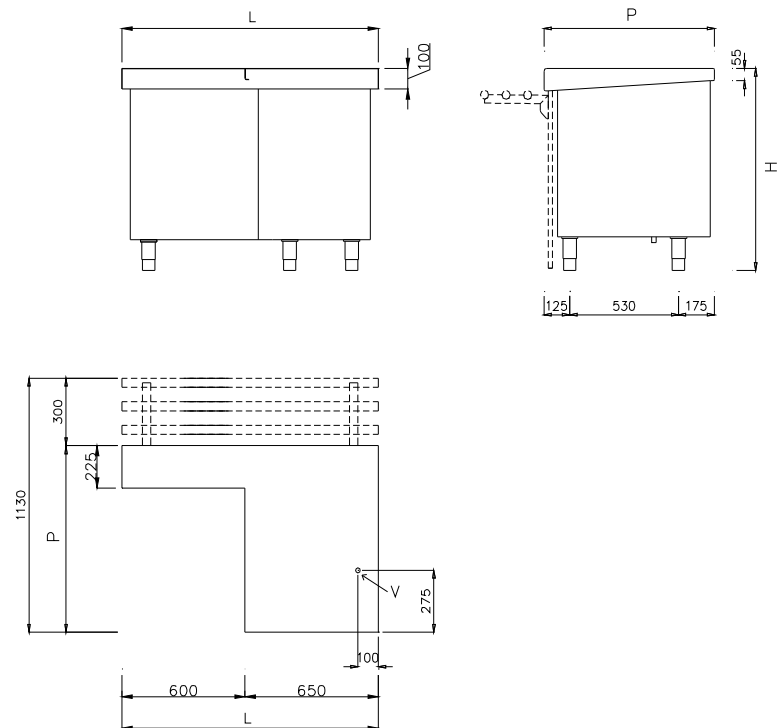


FICHES TECHNIQUES SELF 830

CAISSE GAUCHE AVEC BRAS DE RETOUR

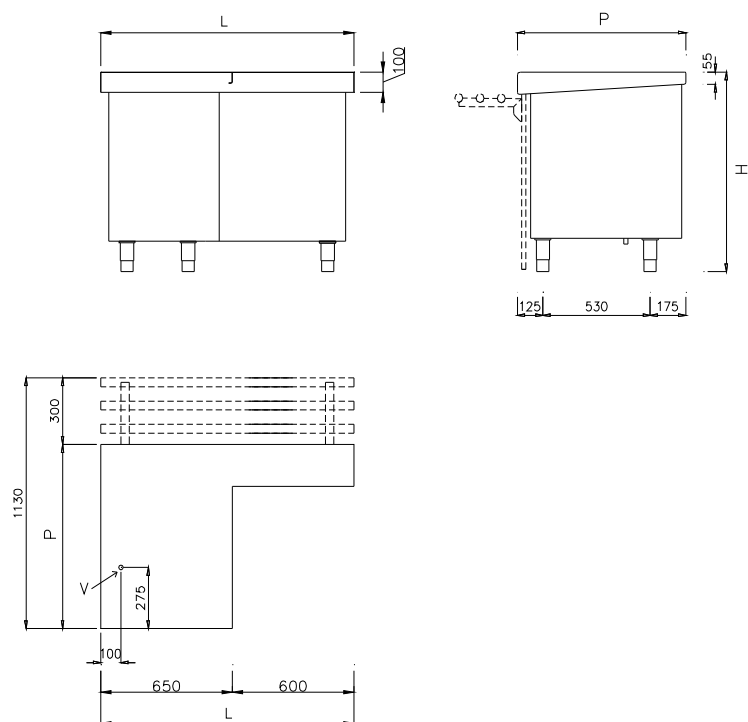


CAISSE DROITE SANS BRAS DE RETOUR



FICHES TECHNIQUES SELF 830

CAISSE DROITE SANS BRAS DE
RETOUR



| MEUBLES CAISSE | | | | |
|------------------------------------|---------------------|---------|---------------------|---------|
| | SANS BRAS DE RETOUR | | AVEC BRAS DE RETOUR | |
| Codes | 8099138 | 8099139 | 8099100 | 8099101 |
| | DROITE | GAUCHE | DROITE | GAUCHE |
| Dimensions externes mm: | | | | |
| • L = longueur | 1250 | 1250 | 1500 | 1500 |
| • P = profondeur | 800 | 800 | 800 | 800 |
| • H = hauteur | 900 | 900 | 900 | 900 |
| Profondeur avec rampe à plateau mm | 1130 | 1130 | 1130 | 1130 |
| DE SERIE | | | | |
| Tiroir avec clé | • | • | • | • |
| Prise de courant | • | • | • | • |

FICHES TECHNIQUES SELF 830

ACCESSOIRES POUR MEUBLES CAISSE

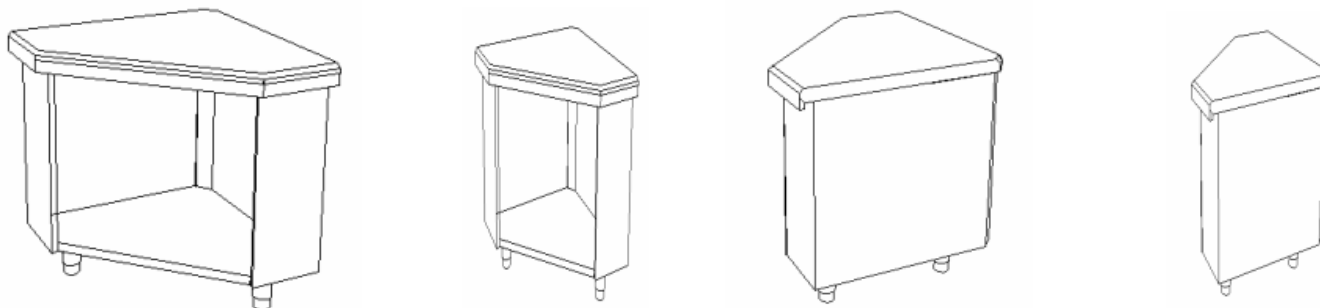
- Rampes à plateaux en tube d'acier inox.
- Panneaux de cotés pour compléter l'élément.
- Revêtements avec panneaux modulaires en aggloméré hydrofuge stratifié (plusieurs finis et couleurs disponibles)

MEUBLES D'ANGLE

COMPOSITION DE LA GAMME

La fonction des meubles d'angle est double: peuvent être utilisés comme plan de travail ou pour l'exhibition et en même temps donner continuité permettant la disposition de la ligne selon les exigences du local ou esthétiques.

La gamme est composée de 4 modèles à 45° et 90 ° interne ou externe, ouvert.



CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES ET CONSTRUCTIVES

- Construit en acier inox AISI 304.
- Plateau en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service.
- Pieds inox réglables de 2", H=150mm.
- Equipement certifié CE

| MEUBLES D'ANGLE | | | | |
|-----------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Codes | 8099102 | 8099103 | 8099104 | 8099105 |
| | INTERNE 90° | INTERNE 45° | EXTERNE 90° | EXTERNE 45° |

ACCESSOIRES POUR MEUBLES D'ANGLE

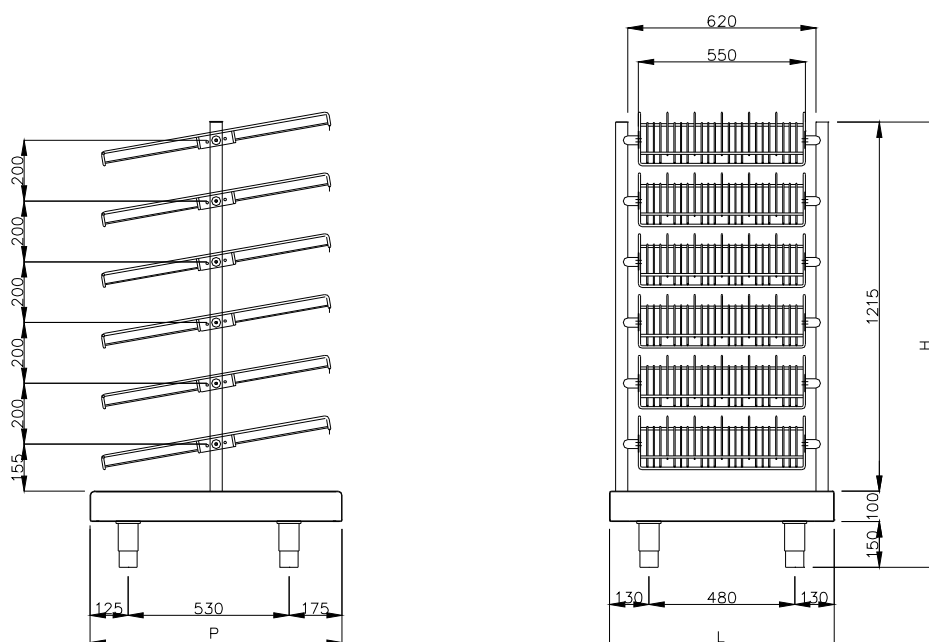
- Rampes à plateaux en tube d'acier inox.
- Panneaux de cotés pour compléter l'élément.
- Revêtements avec panneaux modulaires en aggloméré hydrofuge stratifié (plusieurs finis et couleurs disponibles)

FICHES TECHNIQUES SELF 830

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES

PRESENTOIR A VERRES

Structure en acier inox AISI 304 lustré avec étagères inclinées pour permettre d'avoir les verres toujours dans la partie frontale. Disponible avec 3 étagères utiles ou avec 3, 4, 5, 6 étagères.

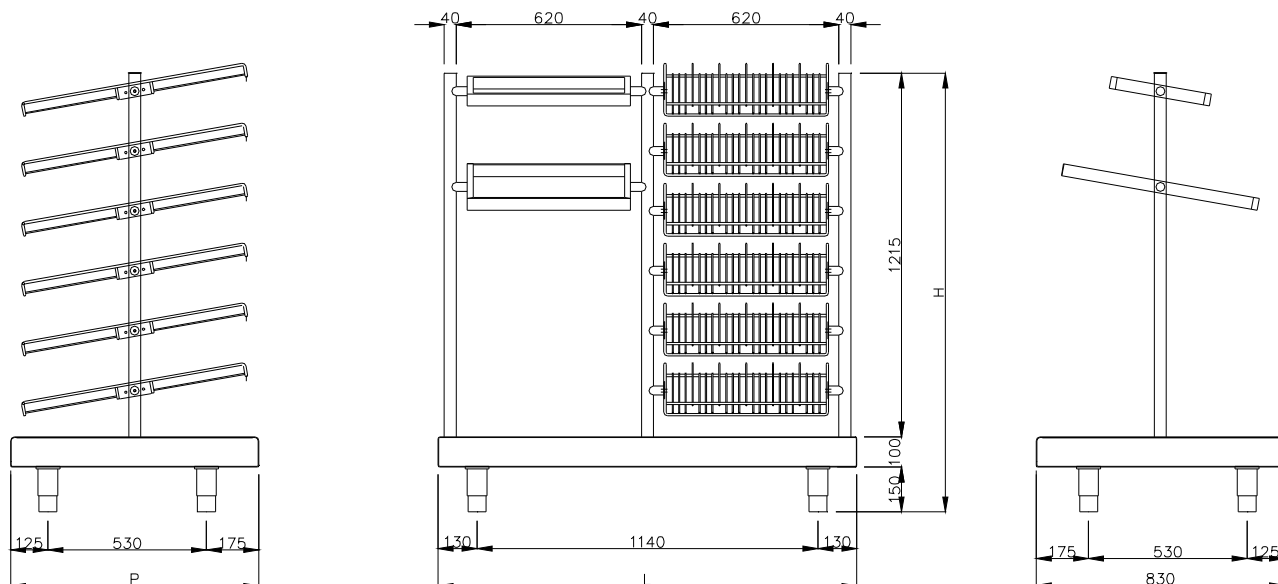


| PRESENTOIR A VERRES | | | | |
|-------------------------|---------|---------|---------|---------|
| Codes | 8099194 | 8099195 | 8099196 | 8099197 |
| Dimensions externes mm: | | | | |
| • L = longueur | 740 | 740 | 740 | 740 |
| • P = profondeur | 830 | 830 | 830 | 830 |
| • H = hauteur | 1465 | 1465 | 1465 | 1465 |
| Nr° des étagères | 3 | 4 | 5 | 6 |

FICHES TECHNIQUES SELF 830

MEUBLES A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS, VERRES

Structure en acier inox AISI 304 , meuble à plateaux, 1 bac à pains GN 2/1, 3 bacs à couverts GN 1/3, 1, 2, 3, 4, 5 ou 6 étagères glisse verres .



| MEUBLE A PLATEAUX,COUVERTS, PAINS GAUCHE | | | | | | |
|--|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Codes | 8099187 | 8099188 | 8099189 | 8099190 | 8099191 | 8099192 |
| Dimensions externes mm: | | | | | | |
| • L = longueur | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 |
| • P = profondeur | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 |
| • H = hauteur | 1465 | 1465 | 1465 | 1465 | 1465 | 1465 |
| Nr° des etagères | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

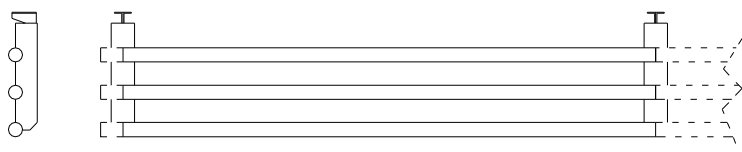
| MEUBLE A PLATEAUX,COUVERTS, PAINS DROITE | | | | | | |
|--|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Codes | 8099182 | 8099183 | 8099184 | 8099185 | 8099106 | 8099186 |
| Dimensions externes mm: | | | | | | |
| • L = longueur | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 |
| • P = profondeur | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 | 830 |
| • H = hauteur | 1465 | 1465 | 1465 | 1465 | 1465 | 1465 |
| Nr° des etagères | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

FICHES TECHNIQUES

SELF 830

RAMPE A PLATEAUX

En tube inox AISI 304 lucide, 3 tubes côte à côte de diamètre 40 mm pour une surface de 300 mm
 Disponible pour éléments en ligne, pour éléments proches des angles internes (à 45° et 90° à droite ou à gauche) avec les longueurs pour tous les modules. Disponible, aussi, la version pour angle externe à 45° ou 90°.



| RAMPES A PLATEAUX EN TUBE | | | | | | | | |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|--|
| Codes | 8099161 | 8099162 | 8099110 | 8099111 | 8099163 | 8099112 | 8099113 | |
| Dimensions externes [mm] | | | | | | | | |
| • L = longueur | 750 | 1000 | 1250 | 1500 | 1750 | 2000 | 2250 | |
| • P = profondeur | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | |
| RAMPES A PLATEAUX EN TUBE MEUBLE D'ANGLE EXTERIEUR | | | | | | | | |
| Codes | 8099114 | 8099115 | | | | | | |
| Angole | 90° | 45° | | | | | | |
| RAMPES A PLATEAUX EN TUBE POUR MEUBLE D'ANGLE INTERNE 90° DROITE | | | | | | | | |
| Codes | 8099164 | 8099165 | 8099116 | 8099117 | 8099166 | 8099118 | 8099119 | |
| Dimensions externes [mm] | | | | | | | | |
| • L = longueur | 750 | 1000 | 1250 | 1500 | 1750 | 2000 | 2250 | |
| • P = profondeur | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | |
| RAMPES A PLATEAUX EN TUBE POUR MEUBLE D'ANGLE INTERNE 90° GAUCHE | | | | | | | | |
| Codes | 8099167 | 8099168 | 8099120 | 8099121 | 8099169 | 8099122 | 8099123 | |
| Dimensions externes [mm] | | | | | | | | |
| • L = longueur | 750 | 1000 | 1250 | 1500 | 1750 | 2000 | 2250 | |
| • P = profondeur | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | |
| RAMPES A PLATEAUX EN TUBE POUR MEUBLE D'ANGLE INTERNE 45° DROITE | | | | | | | | |
| Codes | 8099170 | 8099171 | 8099124 | 8099125 | 8099172 | 8099126 | 8099127 | |
| Dimensions externes [mm] | | | | | | | | |
| • L = longueur | 750 | 1000 | 1250 | 1500 | 1750 | 2000 | 2250 | |
| • P = profondeur | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | |
| RAMPES A PLATEAUX EN TUBE POUR MEUBLE D'ANGLE INTERNE 45° SINISTRO | | | | | | | | |
| Codes | 8099173 | 8099174 | 8099128 | 8099129 | 8099175 | 8099130 | 8099131 | |
| Dimensions externes [mm] | | | | | | | | |
| • L = longueur | 750 | 1000 | 1250 | 1500 | 1750 | 2000 | 2250 | |
| • P = profondeur | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | |

FICHES TECHNIQUES

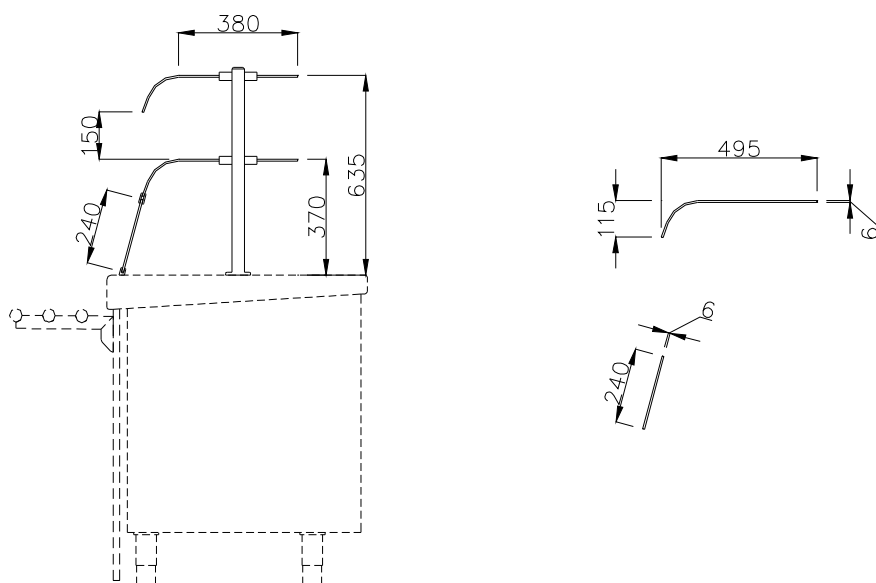
SELF 830

PRESENTOIRS

Supports en tube inox AISI 304 lucide diamètre 40 mm en deux versions: 1 ou 2 étagères horizontaux. Les supports sont disposés pour la fixation sur les plateaux des meubles.

Sur le support en tube sont montées de pinces en acier AISI304 qui permettent de monter l'étagère en verre et les éventuels éclairages ou rampes chauffantes.

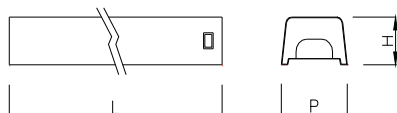
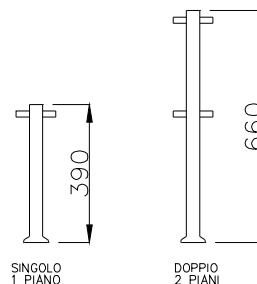
Le cristal tempéré frontal pare haleine protège la partie antérieure et il est fixé en position quasi verticale par des supports en plastique.



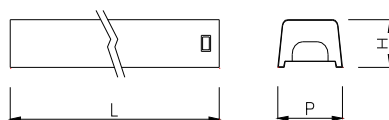
| ETAGERE COURBE' EN VERRE TREMPE | | | | | |
|---------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Codes | 8099142 | 8099143 | 8099176 | 8099144 | 8099145 |
| Dimensions externes [mm] | | | | | |
| • L = longueur | 1065 | 1330 | 1330 | 1800 | 2070 |
| • P = profondeur | 495 | 495 | 495 | 495 | 495 |
| • H = hauteur | 115 | 115 | 115 | 115 | 115 |
| PARE HAELINE EN VERRE TREMPE | | | | | |
| Codes | 8099146 | 8099147 | 8099177 | 8099148 | 8099149 |
| Dimensions externes [mm] | | | | | |
| • L = longueur | 1065 | 1330 | 1330 | 1800 | 2070 |
| • P = profondeur | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| • H = hauteur | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 |

FICHES TECHNIQUES SELF 830

| SUPPORTS POUR PRESENTOIR | | |
|--------------------------|---------|---------|
| Codes | 8099140 | 8099141 |
| Dimensions externes [mm] | | |
| • Ø = diametre tube | 40 | 40 |
| • H = hauteur | 390 | 660 |



| ECLAIRAGE | | | | | |
|--------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Codes | 8099222 | 8099223 | 8099224 | 8099225 | 8099226 |
| Dimensions externes [mm] | | | | | |
| • L = longueur | 1065 | 1330 | 1330 | 1800 | 2070 |
| • P = profondeur | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| • H = hauteur | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 |
| N° neon | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Puissance totale W | 13 | 21 | 21 | 56 (28+28) | 70 (35+35) |
| Tension d'alimentation | 230 V 1F+N 50 Hz | 230 V 1F+N 50 Hz | 230 V 1F+N 50 Hz | 230 V 1F+N 50 Hz | 230 V 1F+N 50 Hz |



| RAMPES CHAUFFANTES | | | | | |
|-----------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Codes | 8099227 | 8099228 | 8099229 | 8099230 | 8099231 |
| Dimensions externes [mm] | | | | | |
| • L = longueur | 1065 | 1330 | 1330 | 1800 | 2070 |
| • P = profondeur | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| • H = hauteur | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 |
| Nr° resistences electriques | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 |
| Puissance totale [Kw] | 0,4 | 0,8 | 1,2 | 1,2 | 1,6 |
| Tension d'alimentation | 230 V 1F+N 50/60 Hz | 230 V 1F+N 50/60 Hz | 230 V 1F+N 50/60 Hz | 230 V 1F+N 50/60 Hz | 230 V 1F+N 50/60 Hz |