

LIAISON LYON - TURIN / COLLEGAMENTO TORINO - LIONE

Partie commune franco-italienne
Section transfrontalière

Parte comune italo-francese
Sezione transfrontaliera

NOUVELLE LIGNE LYON TURIN – NUOVA LINEA TORINO LIONE
PARTIE COMMUNE FRANCO-ITALIENNE – PARTE COMUNE ITALO-FRANCESE

REVISION DE L'AVANT-PROJET DE REFERENCE – REVISIONE DEL PROGETTO DEFINITIVO

CUP C11J05000030001

NOM DE L'ETUDE – NOME DELLO STUDIO

Equipements technique de la cuisine– Schede tecniche attrezzature di cucina

| Indice | Date / Data | Modifications / Modifiche | Etabli par / Concepito da | Vérifié par / Controllato da | Autorisé par / Autorizzato da |
|--------|-------------|---|---------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| 0 | 07/11/2012 | Première diffusion/ prima diffusione | A.PAVONE | F. DALMASSO | A.PAVONE |
| A | 07/12/2012 | Modifications d'équipements / Attrezzature modificate | A.PAVONE | F. DALMASSO | A.PAVONE |
| B | 07/01/2013 | Mise à jour générale/ aggiornamento generale | A.PAVONE | F. DALMASSO | A.PAVONE |
| C | 31/01/2013 | | A.PAVONE | F. DALMASSO | A.PAVONE |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------|--------------|----------|---------------------|----------|----------|----------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| CODE DOC | P | D | 2 | C | 3 | A | A | I | A | 7 | 5 | 0 | 5 | C |
| | Phase / Fase | | Sigle étude / Sigla | | | Émetteur / Emittente | | | Numero | | | Indice | | |

| | | | | |
|----------------|----------|-------------|----------|----------|
| A | P | N | O | T |
| Statut / Stato | | Type / Tipo | | |

| | | | | | | | | |
|------------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| ADRESSE GED INDIRIZZO GED | C3A | // | // | 55 | 22 | 00 | 10 | 05 |
|------------------------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|

| |
|-----------------|
| ECHELLE / SCALA |
| |

AIA ingénierie

23 rue de Cronstadt
75015 PARIS

sas au capital de 639 500 euros
siret 866 800 352 00027
tva fr 42 866 800 352
a p e 7 1 1 2 b

KENGO KUMA

Ordre des Architectes d'Ile-de-France
n° national 075820

KUMA & ASSOCIATES EUROPE

Ordre des Architectes d'Ile-de-France
n° national S12379



LTF sas – 1091 Avenue de la Boisse – BP 80631 – F-73006 CHAMBERY CEDEX (France)
Tél. : +33 (0)4.79.68.56.50 – Fax : +33 (0)4.79.68.56.75
RCS Chambéry 439 556 952 – TVA FR 03439556952
Propriété LTF Tous droits réservés – Proprietà LTF Tutti i diritti riservati

Ce projet
est cofinancé par
l'Union européenne
(DG-TREN)



Questo progetto
è cofinanziato
dall'Unione europea
(TEN-T)

SOMMAIRE

| | | |
|------|---|---|
| 1 | RÉFÉRENCES NORMATIVES | 4 |
| 2 | MATERIEL DE CUISINE | 4 |
| 2.1 | D2 - CHARIOT PORTEE DENREES A 1 ETAGE | 4 |
| 2.2 | D3 - CHAMBRE FROIDE -2/+6°C EP. 60 MM - DIM. INT. 1630X1630X2030-5,4 MC | 4 |
| 2.3 | D3.01 - GROUPE FRIGORIFIQUE TROPICALISE POUR CHAMBRE FROIDE POSITIVE -2/+6°C | 4 |
| 2.4 | D3.02 - SET MICROSWITCH | 5 |
| 2.5 | D4 - CHAMBRE FROIDE -2/+6°C EP. 60 MM - DIM. INT. 2030X2030X2030-8,4 MC | 5 |
| 2.6 | D4.01 - GROUPE FRIGORIFIQUE TROPICALISE POUR CHAMBRE FROIDE POSITIVE -2/+6°C | 5 |
| 2.7 | D4.02 - SET MICROSWITCH | 5 |
| 2.8 | D4.03 - ETAGERES EN ALU/PVC A TROIS ETAGES | 6 |
| 2.9 | D5 - CHAMBRE FROIDE -18/-20°C EP. 100 MM - DIM. INT. 1630X1630X2030-5,4 MC | 6 |
| 2.10 | D5.01 - GROUPE FRIGORIFIQUE TROPICALISE POUR CHAMBRE FROIDE POSITIVE -2/+6°C | 6 |
| 2.11 | D5.02 - SET MICROSWITCH | 6 |
| 2.12 | D5.03 - ETAGERES EN ALU/PVC A TROIS ETAGES | 7 |
| 2.13 | D6 - ARMOIRE FRIFORIFIQUE A POISSONS VENTILE DIG. -6/+6°C 2 PORTES 1400 L | 7 |
| 2.14 | D7 - ETAGERE A 4 ETAGES LISSES PROF. 600 | 7 |
| 2.15 | D8 - ETAGERE 4 ETAGES LISSES PROF. 600 | 8 |
| 2.16 | P6 - LAVE-MAIN A MUR AVEC GROUPE DE COMMANDE A PEDALE | 8 |
| 2.17 | P9 - LAVOIR SUR JAMBES AVEC ETAGE INFERIEUR 1 CUVE, GOUTTIERE DROITE | 8 |
| 2.18 | C1 - FOUR ELECTRIQUE / A CONVECTION / A VAPEUR DIRECT 20 PLATS 2/1 PROGRAMMABLE | 8 |
| 2.19 | C2 - FOUR ELECTRIQUE / A CONVECTION / A VAPEUR DIRECT 20 PLATS 1/1 PROGRAMMABLE | 9 |

INDICE

| | | |
|------|---|---|
| 1 | RIFERIMENTI NORMATIVI | 4 |
| 2 | ATTREZZATURE CUCINA | 4 |
| 2.1 | D2 - CARRELLO PORTA DERRATE A 1 RIPIANO | 4 |
| 2.2 | D3 - CELLA FRIGO -2/+6°C-SP.60MM-DIM. INT.1630x1630x2030-5,4 MC | 4 |
| 2.3 | D3.01 - MONOBLOCCO REFRIGERANTE TROPICALIZZATO PER CELLA POSITIVA -2/+6°C | 4 |
| 2.4 | D3.02 - SET MICROSWITCH | 5 |
| 2.5 | D4 - CELLA FRIGO -2/+6°C-SP.60MM-DIM. INT.2030x2030x2030-8,4 MC | 5 |
| 2.6 | D4.01 - MONOBLOCCO REFRIGERANTE TROPICALIZZATO PER CELLA POSITIVA -2/+6°C | 5 |
| 2.7 | D4.02 - SET MICROSWITCH | 5 |
| 2.8 | D4.03 - SET SCAFFALI IN ALLUMINIO/PVC A TRE RIPIANI | 6 |
| 2.9 | D5 - CELLA FREEZER-18/-20°C-SP.100MM-DIM.INT.1630x1630x2030-5,4MC | 6 |
| 2.10 | D5.01 - MONOBLOCCO REFRIGERANTE TROPICALIZZATO PER CELLA NEGATIVA -18/-20°C | 6 |
| 2.11 | D5.02 - SET MICROSWITCH | 6 |
| 2.12 | D5.03 - SET SCAFFALI IN ALLUMINIO/PVC A TRE RIPIANI | 7 |
| 2.13 | D6 - ARMADIO FRIGORIFERO ITTICO VENTILATO DIG.-6/+6°C 2 PORTE 1400 L | 7 |
| 2.14 | D7 - SCAFFALE 4 RIPIANI LISCI PROF.600 | 7 |
| 2.15 | D8 - SCAFFALE 4 RIPIANI LISCI PROF.600 | 8 |
| 2.16 | P6 - LAVAMANI A MURO CON GRUPPO COMANDO A PEDALE | 8 |
| 2.17 | P9 - LAVATOIO SU GAMBE CON RIPIANO INFERIORE 1 VASCA, SGOCC. DX | 8 |
| 2.18 | C1 - FORNO ELETTR.CONVEZ.VAPORE DIRETTO 20 TEGLIE 2/1 PROGRAMMABILE | 8 |
| 2.19 | C2 - FORNO ELETTR.CONVEZ.VAPORE DIRETTO 20 TEGLIE 1/1 PROGRAMMABILE | 9 |

| | |
|--|----|
| 2.20 C4 – ABATTEUR SURGELATEUR TEMPERATURE CAPACITE 10 PLATS GN 1/1 AVEC SONDE | 10 |
| 2.21 C5 – ARMOIRE FRIGORIFIQUE VENTILE DIG 0/+8°C 1 PORTE 700 L | 11 |
| 2.22 C7 – BRASIER RENVERSABLE ELECTRIQUE CUVE INOX 80 LT | 11 |
| 2.23 C8 – BOULLOIRE ELECTRIQUE 2 CUVES CAPACITE 40+40 LT. ELECTROVANNE CHARGE EAU | 12 |
| 2.24 C9 – TABLE DE TRAVAILLE ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR GAINO OUVERTE | 12 |
| 2.25 C12 – GRILLOIR PAR CONTACT ELECTRIQUE IMPRIME PLAQUE ½ LISSE ½ STRIEE SUR GAINO OUVERTE | 13 |

| | |
|--|----|
| 2.20 C4 - ABBATTITORE SURGELATORE TEMPER. CAP. 10 TEGLIE GN 1/1 C.SONDA | 10 |
| 2.21 C5 - ARMADIO FRIGORIFERO VENTILATO DIG 0/+8°C 1 PORTA 700 L | 11 |
| 2.22 C7 - BRASIERA RIBALTABILE ELETTRICA VASCA INOX 80 LT | 11 |
| 2.23 C8 - CUOCIPASTA ELET. 2 VASCHE CAPACITA' 40+40 LT. ELETTRORIVALVOLA CAR.ACQUA | 12 |
| 2.24 C9 - PIANO DI COTTURA ELET. 4 PIASTRE SU VANO APERTO | 12 |
| 2.25 C12 - FRY-TOP ELET. PIANO STAMPATO PIASTRA 1/2 LISCIA 1/2 RIGATA SU VANO APERTO | 13 |

1 RÉFÉRENCES NORMATIVES

Les règlements applicables sont les suivants :

- Décret législatif 626/1994, sécurité au travail ;
- HACCP, Analyse des dangers, points critiques et leur maîtrise relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires.

2 MATERIEL DE CUISINE

2.1 D2 - CHARIOT PORTEE DENREES A 1 ETAGE

Chariot pour denrées à un étage. Element à chariot équipé d'un étage renforcé supporté par roues freinantes et manille à tube pour l'orientation , réalisé en acier inox AISI 304 18/10 satiné scotch brite. Sans angles vifs.

2.2 D3 – CHAMBRE FROIDE -2/+6°C EP. 60 MM – DIM. INT. 1630X1630X2030-5,4 MC

Chambre froide positive modulaire constituée de panneaux en tôle zinguée 5/10 plastifiée blanche atoxique, épaisseur 60 mm, injectés, sous vide, avec polyuréthane à haute densité (40 kg/mc). Platelage antidérapant revêtu en tôle zinguée 8/10, plastifiée et micro-nervurée (charge admissible 1500 kg/m²). Système de fixation des panneaux par connecteurs espacés de 40 cm et joint en polythène extrudé. Profilé avec bords arrondis. Porte tampon réalisé avec des profilés en aluminium anodisé dimensions 700 x 1870 h équipée de manille avec serrure et déblocage de sécurité depuis l'intérieur.

2.3 D3.01 – GROUPE FRIGORIFIQUE TROPICALISE POUR CHAMBRE FROIDE POSITIVE -2/+6°C

Groupe frigorifique pour chambres froides positives (température -2/+6°C). Structure en tôle phosphatée recouvert de peinture en poudre d'époxy. Compresseur hermétique, condensateur et évaporateur en cuivre et aluminium. Tableau de commande équipé de micro-processeur avec fonction de timer, thermostat et thermomètre digital, porte sérielle pour connexion au système TELEVIS (HACCP) sortie alarme. Système automatique de dégivrage à gaz chaud. Séparateur liquide équipé de

1 RIFERIMENTI NORMATIVI

Le norme di riferimento per la progettazione delle cucine sono :

- Decreto legislativo 626/1994 , sicurezza sul lavoro
- HACCP, che riguarda i procedimenti igienici per il trattamento del cibo.

2 ATTREZZATURE CUCINA

2.1 D2 - CARRELLO PORTA DERRATE A 1 RIPIANO

Carrello porta derrate a 1 ripiano. Elemento carrellato dotato di ripiano rinforzato supportato da ruote frenanti e maniglione tubolare di orientamento, realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10 satinato scotch brite. Assenza di spigoli vivi.

2.2 D3 - CELLA FRIGO -2/+6°C-SP.60MM-DIM. INT.1630x1630x2030-5,4 MC

Cella frigorifera positiva modulare costituita da pannelli realizzati in lamiera zincata 5/10 plastificata bianca atossica, spessore 60 mm, iniettati, sottovuoto, con poliuretano ad alta densità (40 kg/mc). Pavimento pedonabile antiscivolo rivestito di lamiera 8/10 zincata, plastificata e micronervata (portata statica 1500 kg/mq). Sistema di serraggio dei pannelli ottenuto tramite fasteners di aggancio rapido posti ogni 40 cm. e guarnizione perimetrale in polietilene estruso. Profilo sanitario arrotondato su tutti gli spigoli interni. Porta a tampone con profili in alluminio anodizzato dim. 700x1870 h dotata di maniglia con serratura e sblocco interno di sicurezza.

2.3 D3.01 - MONOBLOCCO REFRIGERANTE TROPICALIZZATO PER CELLA POSITIVA -2/+6°C

Blocco refrigeratore celle positive (temperatura -2/+6 °C). Struttura in lamiera fosfatata verniciata a polveri epossidiche . Compressore ermetico, condensatore ed evaporatore in rame ed alluminio. Quadro comando con microprocessore con funzione di timer, termostato e termometro digitale, porta seriale per connessione a sistema TELEVIS (HACCP) uscita allarme. Sistema automatico per l'evaporazione dell'acqua di sbrinamento a gas caldo. Separatore liquido con sistema di recupero dell'olio.

système de récupération de l'huile. Éclairage étanche. Gaz réfrigérant R404, tropicalisé pour températures ambiantes jusqu'à 43°C. Puissance électrique 0,8 kW-230 V/1N.

2.4 D3.02 - SET MICROSWITCH

Commande éclairage et ventilateurs internes.

2.5 D4 – CHAMBRE FROIDE -2/+6°C EP. 60 MM – DIM. INT. 2030X2030X2030-8,4 MC

Chambre froide positive modulaire constituée de panneaux en tôle zinguée 5/10 plastifiée blanche atoxique, épaisseur 60 mm, injectés, sous vide, avec polyuréthane à haute densité (40 kg/mc). Platelage antidérapant revêtu en tôle zinguée 8/10, plastifiée et micro-nervurée (charge admissible 1500 kg/m²). Système de fixation des panneaux par connecteurs espacés de 40 cm et joint en polythène extrudé. Profilé avec bords arrondis. Porte tampon réalisé avec des profilés en aluminium anodisé dimensions 700 x 1870 h équipée de manille avec serrure et déblocage de sécurité depuis l'intérieur.

2.6 D4.01 – GROUPE FRIGORIFIQUE TROPICALISE POUR CHAMBRE FROIDE POSITIVE -2/+6°C

Groupe frigorifique pour chambres froides positives (température -2/+6°C). Structure en tôle phosphatée recouvert de peinture en poudre d'époxy. Compresseur hermétique, condensateur et évaporateur en cuivre et aluminium. Tableau de commande équipé de micro-processeur avec fonction de timer, thermostat et thermomètre digital, porte sérielle pour connexion au système TELEVIS (HACCP) sortie alarme. Système automatique de dégivrage à gaz chaud. Séparateur liquide équipé de système de récupération de l'huile. Éclairage étanche. Gaz réfrigérant R404, tropicalisé pour températures ambiantes jusqu'à 43°C. Puissance électrique 0,85 kW-230 V/1N.

2.7 D4.02 - SET MICROSWITCH

Commande éclairage et ventilateurs internes.

Illuminazione con plafoniera stagna. Tipo refrigerante R404A, tropicalizzato per temperature ambiente fino a 43°C. Potenza elettrica 0,8 kW-230V/1N.

2.4 D3.02 - SET MICROSWITCH

Comando illuminazione e ventilatori interni.

2.5 D4 - CELLA FRIGO -2/+6°C-SP.60MM-DIM. INT.2030x2030x2030-8,4 MC

Cella frigorifera positiva modulare costituita da pannelli realizzati in lamiera zincata 5/10 plastificata bianca atossica, spessore 60 mm, iniettati, sottovuoto, con poliuretano ad alta densità (40 kg/mc). Pavimento pedonabile antisdrucolo rivestito di lamiera 8/10 zincata, plastificata e micronervata (portata statica 1500 kg/mq). Sistema di serraggio dei pannelli ottenuto tramite fasteners di aggancio rapido posti ogni 40 cm. e guarnizione perimetrale in polietilene estruso. Profilo sanitario arrotondato su tutti gli spigoli interni. Porta a tamponi con profili in alluminio anodizzato dim. 700x1870 h dotata di maniglia con serratura e sblocco interno di sicurezza.

2.6 D4.01 - MONOBLOCCO REFRIGERANTE TROPICALIZZATO PER CELLA POSITIVA -2/+6°C

Blocco refrigeratore celle positive (temperatura -2/+6 °C). Struttura in lamiera fosfatata verniciata a polveri epossidiche. Compressore ermetico, condensatore ed evaporatore in rame ed alluminio. Quadro comando con microprocessore con funzione di timer, termostato e termometro digitale, porta seriale per connessione a sistema TELEVIS (HACCP) uscita allarme. Sistema automatico per l'evaporazione dell'acqua di sbrinamento a gas caldo. Separatore liquido con sistema di recupero dell'olio. Illuminazione con plafoniera stagna. Tipo refrigerante R404A, tropicalizzato per temperature ambiente fino a 43°C. Potenza elettrica 0,85 kW-230V/1N.

2.7 D4.02 - SET MICROSWITCH

Comando illuminazione e ventilatori interni.

2.8 D4.03 – ETAGERES EN ALU/PVC A TROIS ETAGES

Étagères en aluminium type Aluplast à 3 étages, largeur 375 mm, hauteur 1550 mm. La structure est composée de montants en aluminium et unités modulaires (75 mm) en PVC démontable et peuvent être lavés dans la lave-vaisselle. La visserie est en acier inox AISI 304. Les pieds sont réglables. Forme en C de longueur 1970+1095+1970 mm.

2.9 D5 – CHAMBRE FROIDE -18/-20°C EP. 100 MM – DIM. INT. 1630X1630X2030-5,4 MC

Chambre froide positive modulaire constituée de panneaux en tôle zinguée 5/10 plastifiée blanche atoxique, épaisseur 100 mm, injectés, sous vide, avec polyuréthane à haute densité (40 kg/mc). Platelage antidérapant revêtu en tôle zinguée 8/10, plastifiée et micro-nervurée (charge admissible 1500 kg/m²). Système de fixation des panneaux par connecteurs espacés de 40 cm et joint en polythène extrudé. Profilé avec bords arrondis. Porte tampon réalisé avec des profilés en aluminium anodisé dimensions 700 x 1870 h équipée de manille avec serrure et déblocage de sécurité depuis l'intérieur, câble réchauffant et soupape de compensation.

2.10 D5.01 – GROUPE FRIGORIFIQUE TROPICALISE POUR CHAMBRE FROIDE POSITIVE -2/+6°C

Groupe frigorifique pour chambres froides négative (température -18/-20°C). Structure en tôle phosphatée recouvert de peinture en poudre d'époxy. Compresseur hermétique, condensateur et évaporateur en cuivre et aluminium. Tableau de commande équipé de micro-processeur avec fonction de timer, thermostat et thermomètre digital, porte sérielle pour connexion au système TELEVIS (HACCP) sortie alarme. Système automatique de dégivrage à gaz chaud. Séparateur liquide équipé de système de récupération de l'huile. Éclairage étanche. Gaz réfrigérant R404, tropicalisé pour températures ambiantes jusqu'à 43°C. Puissance électrique 1,15 kW-230 V/1N.

2.11 D5.02 - SET MICROSITCH

Commande éclairage et ventilateurs internes.

2.8 D4.03 - SET SCAFFALI IN ALLUMINIO/PVC A TRE RIPIANI

Composizione di scaffali tipo "Aluplast" a 3 ripiani, profondità 375 mm, altezza 1550 mm. Composta da montanti in alluminio e da ripiani con traverse in alluminio e unità modulari (75 mm) in PVC rimuovibili e lavabili in lavastoviglie. Viti di fissaggio in Acciaio inox AISI 304. Piedini regolabili. Forma a "C" lunghezza 1970+1095+1970 mm.

2.9 D5 – CELLA FREEZER-18/-20°C-SP.100MM-DIM.INT.1630x1630x2030-5,4MC

Cella frigorifera negativa modulare costituita da pannelli realizzati in lamiera zincata 5/10 plastificata bianca atossica, spessore 100 mm, iniettati, sottovuoto, con poliuretano ad alta densità (40 kg/mc). Pavimento pedonabile antiscivolo rivestito di lamiera 8/10 zincata, plastificata e micronervata (portata statica 1500 kg/mq). Sistema di serraggio dei pannelli ottenuto tramite fasteners di aggancio rapido posti ogni 40 cm. e guarnizione perimetrale in polietilene estruso. Profilo sanitario arrotondato su tutti gli spigoli interni. Porta a tamponi con profili in alluminio anodizzato dim. 700x1870 h dotata di maniglia con serratura, sblocco interno di sicurezza, cavo riscaldante e valvola di compensazione.

2.10 D5.01 - MONOBLOCCO REFRIGERANTE TROPICALIZZATO PER CELLA NEGATIVA -18/-20°C

Blocco refrigeratore celle negative (temperatura -18/-20 °C). Struttura in lamiera fosfatata verniciata a polveri epossidiche. Compressore ermetico, condensatore ed evaporatore in rame ed alluminio. Quadro comando con microprocessore con funzione di timer, termostato e termometro digitale, porta seriale per connessione a sistema TELEVIS (HACCP) uscita allarme. Sistema automatico per l'evaporazione dell'acqua di sbrinamento a gas caldo. Separatore liquido con sistema di recupero dell'olio. Illuminazione con plafoniera stagna. Tipo refrigerante R404A, tropicalizzato per temperature ambiente fino a 43°C. Potenza elettrica 1,15 kW-230V/1N.

2.11 D5.02 - SET MICROSITCH

Comando illuminazione e ventilatori interni.

2.12 D5.03 – ETAGERES EN ALU/PVC A TROIS ETAGES

Étagères en aluminium type Aluplast à 3 étages, largeur 375 mm, hauteur 1550 mm. La structure est composée de montants en aluminium et unités modulaires (75 mm) en PVC démontable et peuvent être lavés dans la lave-vaisselle. La visserie est en acier inox AISI 304. Les pieds sont réglables. Forme en C de longueur 1120+1595 mm.

2.13 D6 – ARMOIRE FRIGORIFIQUE A POISSONS VENTILE DIG. -6/+6°C 2 PORTES 1400 L

Armoire frigorifique à poissons ventilé, électronique, température négative (-6/+6°C), 2 portes, 1 celle de capacité 1400 lt. Il est entièrement réalisé en acier inox. 2 portes avec épaisseur d'isolation de 60 mm équipées d'une poignée à hauteur entièrement réversible à l'usage. Porte avec fermoir à fermeture automatique. Réfrigération de type ventilé. Température externe max. +43°C. Fluide réfrigérant R404 A. Température d'évaporation -28°C. Isolement calorifuge obtenu par mousse de polyuréthane sans CFC. Structure composée par une seule coquille avec épaisseur d'isolement de 60 mm. Dégivrage complètement automatique avec évaporation directe de l'eau des condensats par serpentin à gaz chaude. Joints magnétiques à souffler sur les 4 cotés pour assurer une fermeture efficace. Tableau de commande électronique équipé d'un écran qui règle le fonctionnement de manière complètement automatique, avec une imposition précise et vérification de la température de la chambre. Contrôleur HACCP optionnel. Chambre intérieure à coins arrondis pour favoriser le nettoyage. Eclairage et serrure optionnels. Montants à crémaillère et supports des grilles en acier inox complètement amovibles. Micro connecteur d'arrêt de la ventilation à porte ouverte. Pieds en acier inox à hauteur réglable (150 mm) Nr 6+6. Cuvettes en plastique et faufond percé en dotation. Profondeur à portes ouvertes : mm 1400. Max puissance absorbée 850 Watt. Tension 230V 50 Hz 1N.

2.14 D7 – ETAGERE A 4 ETAGES LISSES PROF. 600

Etagère lisse à éléments avec 4 étages lisses renforcés épaisseur 10/10, n° 4 jambes à œillet et n° 16 cornières à attache des coins réalisés en acier inox AISI 304 satiné scotch brite. Sans angles vifs.

2.12 D5.03 - SET SCAFFALI IN ALLUMINIO/PVC A TRE RIPIANI

Composizione di scaffali tipo "Aluplast" a 3 ripiani, profondità 375 mm, altezza 1550 mm. Composta da montanti in alluminio e da ripiani con traverse in alluminio e unità modulari (75 mm) in PVC rimovibili e lavabili in lavastoviglie. Viti di fissaggio in Acciaio inox AISI 304. Piedini regolabili. Forma a "L" lunghezza 1120+1595 mm.

2.13 D6 - ARMADIO FRIGORIFERO ITTICO VENTILATO DIG.-6/+6°C 2 PORTE 1400 L

Armadio frigorifero ittico ventilato, elettronico, temperatura negativa (-6/+6°C), 2 porte, 1 cella, capacità 1400 lt. Costruito internamente ed esternamente in acciaio inox. 2 porte con spessore d'isolamento di 60 mm dotata di impugnatura tutta altezza reversibile in utenza. Porte con cerniere auto chiudenti. Refrigerazione di tipo ventilato. Max. temperatura Esterna +43°C. Fluido Refrigerante R404A. Temperatura di evaporazione -28°C. Coibentazione isolante ottenuta con schiume di poliuretano espanso privo di "CFC". Struttura costruita in un'unica scocca con spessore di 60 mm d'isolamento. Sbrinamento completamente automatico con evaporazione diretta dell'acqua di condensa tramite serpentina a gas caldo. Guarnizioni magnetiche a soffiato sui 4 lati per garantire una chiusura efficace. Pannello comandi elettronico dotato di display che regola il funzionamento in modo completamente automatico, con precisa impostazione e verifica della temperatura in cella. Controllore HACCP optional. Cella interna con angoli arrotondati per facilitare la pulizia. Illuminazione e serratura optional. Montanti a cremagliera e supporti griglie in acciaio inox completamente estraibili. Microinterruttore di arresto ventilazione a porta aperta. Piedini in acciaio inox ad altezza regolabile (150 mm.) Nr.6+6 bacinelle in plastica e falsofondo forato in dotazione. Profondità con porte aperte: mm. 1460. Potenza Max. assorbita 850 Watt. Voltaggio 230V 50 Hz 1N.

2.14 D7 - SCAFFALE 4 RIPIANI LISCI PROF.600

Scaffale liscio. Elemento componibile con n° 4 ripiani lisci rinforzati spessore 10/10, n° 4 gambe asolate e n° 16 angolari aggancio angoli, realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite. Assenza spigoli

2.15 D8 – ETAGERE 4 ETAGES LISSES PROF. 600

Etagère lisse à éléments avec 4 étages lisses renforcés épaisseur 10/10, n°4 jambes à œillet et n° 16 cornières à attache des coins, réalisés en acier inox AISI 304 satiné scotch brite. Sans angles vifs.

2.16 P6 – LAVE-MAIN A MUR AVEC GROUPE DE COMMANDE A PEDALE

Lave-main à pédale avec groupe de commande à pédale. Lave-main réalisé en acier inox AISI 304 satiné scotch brite épaisseur 10/10 avec cuve et plinthe-finition en arrière. Structure portante réalisée avec une gaine à colonne fixée au mur, entièrement réalisée en acier inox AISI 304 satiné scotch brite. Sans angles vifs. Groupe mélangeur de commande à pédale. Robinet équipé d'un canon de distribution orientable, régulateurs de distribution de l' eau chaude/froide réalisés commande à pédale fixé à terre et lié au canon par flexible, fixage aux tables d'aménagement par une bague filetée sur trou Ø30 mm, avec alimentation réalisée par raccord F 1/2", réalisé en laiton chromé.

2.17 P9 – LAVOIR SUR JAMBES AVEC ETAGE INFERIEUR 1 CUVE, GOUTTIERE DROITE

Lavoir avec étages inférieur à 1 cuve avec gouttière à droite. Table d'aménagement en acier inox AISI 304 épaisseur 10/10 satiné scotch brite hauteur 40 mm avec gouttière à droite et cuve 50x50x30H à gauche, avec trop plein. Plinthe-finition H=100 mm tiré sur plan à rayon 5 mm. Structure portante avec étage inférieur placé à 150 mm du sol, réalisée en acier inox AISI 304 satiné scotch brite, équipée de pieds de régulation en acier inox/nylon. Sans angles vifs.

2.18 C1 – FOUR ELECTRIQUE / A CONVECTION / A VAPEUR DIRECT 20 PLATS 2/1 PROGRAMMABLE

Four à convection vapeur électrique direct avec contrôle digitale programmable. Possibilité d'utiliser 3 différents moyens de cuisson : convection, vapeur, mixte convection/vapeur. Capacité 20 plats Gn 2/1.

vivi.

2.15 D8 - SCAFFALE 4 RIPIANI LISCI PROF.600

Scaffale liscio. Elemento componibile con n° 4 ripiani lisci rinforzati spessore 10/10, n° 4 gambe asolate e n° 16 angolari aggancio angoli, realizzati in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite. Assenza spigoli vivi.

2.16 P6 - LAVAMANI A MURO CON GRUPPO COMANDO A PEDALE

Lavamani a muro con gruppo comando a pedale. Lavamani realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite spessore 10/10 con vasca e alzatina posteriore. Struttura portante realizzata con involucro a colonna fissato a muro, realizzata interamente in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite. Assenza di spigoli vivi. Gruppo miscelatore comando a pedale. Rubinetto dotato di canna di erogazione orientabile, regolatori erogazione acqua calda e fredda realizzati comando a pedale fissato a terra e collegato a canna tramite flessibile, fissaggio a piani di lavoro tramite ghiera filettata su foro Ø30 mm, con alimentazione realizzata tramite raccordo F 1/2", realizzato in ottone cromato.

2.17 P9 - LAVATOIO SU GAMBE CON RIPIANO INFERIORE 1 VASCA, SGOCC. DX

Lavatoio con ripiano inferiore ad 1 vasca con sgocciolatoio a dx. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 satinato scotch brite altezza 40 mm con sgocciolatoio a destra e vasca 50x50x30H a sinistra completa di piletta e troppo pieno. Alzatina H=100 mm ricavata sul piano a raggio 5 mm. Struttura portante con ripiano inferiore posizionato a 150 mm da terra, realizzata in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite, dotata di piedini di livellamento regolabili in acciaio inox/nylon. Assenza di spigoli vivi.

2.18 C1 - FORNO ELETTR. CONVEZ. VAPORE DIRETTO 20 TEGLIE 2/1 PROGRAMMABILE

Forno a convezione vapeur elettrico diretto con controllo digitale programmabile. Possibilità di 3 sistemi di cottura: convezione, vapeur, misto convezione/vapeur. Capacità 20 teglie Gn 2/1. Camera di cottura in

Chambre à cuisson en acier inox AISI 304 avec angles arrondi e sans fuites. Hauteur des pieds réglable. Structure pour les plats à chariot et amovible avec entre-axes entre les plats de 70 mm. Fermeture de la porte a pression et ouverture par décrochage latéral ; poignée en plastique résistant aux chocs et aux températures. Joint de silicone sur la façade de la chambre de cuisson assurant la parfaite étanchéité de la porte, pour éviter chutes de température. Cuvette pour recueillir les liquides/condensats démontable placés sous la chambre et le verre de la porta. Chauffage de la chambre de cuisson par résistances en INCOLOY à haute efficacité.

Système de rechange rapide de l'air. Système de contrôle breveté pour l'humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson. Uniformité de cuisson garantie par l'inversion de la rotation du moteur. Vitesse du ventilateur réglable en 6 différentes positions. Arrêt immédiat du ventilateur avec l'ouverture de la porte. Système de génération du vapeur de type instant (non combiné). Porte USB pour charger et sauver les recettes et pour ajourner le firmware. Jet d'eau extractible de série. Nettoyage automatique sur demande. Fiche de contrôle programmable avec 99 différents programmes à 9 phases de cuisson. Ecran de grandes dimensions. Cuissons en delta T. Sonde au cœur du produit de série. Puissance électrique 51.6 Kwatt – 400/3N+T/50 Hz.

2.19 C2 - FOUR ELECTRIQUE / A CONVECTION / A VAPEUR DIRECT 20 PLATS 1/1 PROGRAMMABLE

Four à convection vapeur électrique direct avec humecteur et contrôle digitale programmable. Possibilité d'utiliser 3 différents moyens de cuisson : convection, vapeur, mixte convection/vapeur. Capacité 20 plats Gn 1/1. Chambre à cuisson en acier inox AISI 304 avec angles arrondi e sans fuites. Hauteur des pieds réglable. Structure pour les plats à chariot et amovible avec entre-axes entre les plats de 70 mm. Fermeture de la porte a pression et ouverture par décrochage latéral ; poignée en plastique résistant aux chocs et aux températures. Joint de silicone sur la façade de la chambre de cuisson assurant la parfaite étanchéité de la porte, pour éviter chutes de température. Cuvette pour recueillir les liquides/condensats démontable placée sous la chambre et le verre de la porta. Chauffage de la chambre de cuisson par résistances en INCOLOY à haute efficacité.

acciaio inox Aisi 304 con spigoli arrotondati e senza fughe. Piedini regolabili in altezza. Struttura portateglie carrellata e estraibile con interasse tra le teglie di 70 mm. Chiusura della porta a pressione e riapertura tramite sgancio laterale; maniglia in materiale plastico altamente resistente agli urti e alle temperature. guarnizione siliconica inserita nella facciata della camera di cottura che assicura massima tenuta della porta, evitando cadute di temperatura. Bacinella raccogli liquidi/condensa smontabile posta sotto la camera e il vetro porta. Riscaldamento della camera di cottura tramite resistenze in INCOLOY ad alta efficienza. Sistema di ricambio rapido dell'aria. Sistema brevettato di controllo di umidità all'interno della camera di cottura. Uniformità di cottura garantita dall'inversione di rotazione del motore. Velocità della ventola regolabile in sei posizioni. Arresto immediato della ventola all'apertura della porta. Sistema di generazione del vapore di tipo instant (non combinato). Porta USB per caricamento e salvataggio ricette e aggiornamento firmware. Doccetta estraibile di serie. Lavaggio automatico a richiesta. Scheda di controllo programmabile con 99 programmi a nove fasi di cottura. Display di grandi dimensioni. Cotture in delta T. Sonda al cuore prodotto di serie. Potenza elettrica 51.6 Kwatt - 400/3N+T/50 Hz.

2.19 C2 - FORNO ELETTR.CONVEZ.VAPORE DIRETTO 20 TEGLIE 1/1 PROGRAMMABILE

Forno a convezione vapore elettrico diretto con umidificatore e con controllo digitale programmabile. Possibilità di 3 sistemi di cottura: convezione, vapore, misto convezione/vapore. Capacità 20 teglie Gn 1/1. Camera di cottura in acciaio inox Aisi 304 con spigoli arrotondati e senza fughe. Piedini regolabili in altezza. Struttura portateglie carrellata e estraibile con interasse tra le teglie di 70 mm. Chiusura della porta a pressione e riapertura tramite sgancio laterale; maniglia in materiale plastico altamente resistente agli urti e alle temperature. guarnizione siliconica inserita nella facciata della camera di cottura che assicura massima tenuta della porta, evitando cadute di temperatura. Bacinella raccogli liquidi/condensa smontabile posta sotto la camera e il vetro porta. Riscaldamento della camera di cottura tramite resistenze in INCOLOY ad alta efficienza. Sistema di ricambio rapido dell'aria. Sistema brevettato di

Système de rechange rapide de l'air. Système de contrôle breveté pour l'humidité à l'intérieur de la chambre de cuisson. Uniformité de cuisson garantie par l'inversion de la rotation du moteur. Vitesse du ventilateur réglable en 6 différentes positions. Arrêt immédiat du ventilateur avec l'ouverture de la porte. Système de génération du vapeur de type instant (non combiné). Eclairage de la chambre par lampes halogènes placées dans la porte. Porte USB pour charger et sauver les recettes et pour ajourner le firmware. Jet d'eau extractible de série. Nettoyage automatique de série. Fiche de contrôle programmable avec 99 différents programmes à 9 phases de cuisson. Ecran de grandes dimensions. Cuissons en delta T. Sonde au cœur du produit de série. Puissance électrique 30.8 Kwatt - 400/3N+T/50 Hz.

2.20 C4 - ABATTEUR SURGELATEUR TEMPERATURE CAPACITE 10 PLATS GN 1/1 AVEC SONDE

Abatteur/surgélateur rapide de température capacité 10 plats GN 1/1 (530x325). Groupe de condensation à air incorporé placé dans la partie inférieure. Réalisation en acier inox AISI 304 18/10. Poignée en acier. Calorifuge en polyuréthane à haute densité épaisseur de 60 mm. Angles internes arrondis. Joint de la porte facilement amovible. Porte avec fermoir à gauche. Hauteur des pieds réglable. Gaz réfrigérateur R404A (green freon). Sonde au cœur placée sur la porte. Supports pour les grilles internes amovibles adaptables même à l'utilisation des plats de pâtisserie 400x600.

Distance entre les plats 70 mm. Unité de contrôle électronique. Commandes ergonomiques placés sur la porte. Ecran alfa numérique à 4 chiffres, à haute éclairage. Lumière led verte. Gestion de quelques messages (par glissement). Les 8 boutons s'allument et le software suggère à l'utilisateur ce qu'il doit faire en faisant clignoter les boutons à sélectionner. Cuve diamantée avec trou de purge de l'eau et bouchon amovible. Cuvette pour recueillir les condensats. Rendement par cycle d'abattement : 32 Kg (+90°C/+3°C) en 90 minutes. Rendement par cycle de surgélation : 22 Kg (+90° C/-18° C) en 270 minutes. Cycles d'abattement positif SOFT ou HARD avec sonde ou à temps. Décongélation rapide contrôlé. Conservation automatique à la fin de chaque cycle sélectionné. Optionnels disponibles : imprimante pour les reports HACCP, sonde à épingle additionnel, stérilisateur à ions.

controllo di umidità all'interno della camera di cottura. Uniformità di cottura garantita dall'inversione di rotazione del motore. Velocità della ventola regolabile in sei posizioni. Arresto immediato della ventola all'apertura della porta. Sistema di generazione del vapore di tipo instant (non combinato). Illuminazione camera con lampade alogene inserite nella porta. Porta USB per caricamento e salvataggio ricette e aggiornamento firmware. Doccetta estraibile di serie. Lavaggio automatico di serie. Scheda di controllo programmabile con 99 programmi a nove fasi di cottura. Display di grandi dimensioni. Sonda al cuore prodotto di serie. Cotture in delta T. Potenza elettrica 30.8 Kwatt - 400/3N+T/50 Hz.

2.20 C4 - ABBATTITORE SURGELATORE TEMPER. CAP. 10 TEGLIE GN 1/1 C.SONDA

Abbattitore/surgelatore rapido di temperatura capacità 10 teglie GN 1/1 (530x325). Gruppo condensante ad aria incorporato posto nella parte inferiore. Costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10. Maniglia in acciaio. Isolamento in poliuretano ad alta densità con spessore di 60 mm. Angoli interni arrotondati. Guarnizione porta facilmente removibile. Porta con cerniera sulla sinistra. Piedini regolabili in altezza. Gas refrigerante R404A (green freon). Sonda al cuore posizionata sulla porta. Reggi griglie interni amovibili adattabili anche all'utilizzo con teglie pasticceria 400X600. Distanza tra le teglie 70 mm. Unità di controllo elettronica. Comandi ergonomici posizionati sulla porta. Display alfa numerico a 4 cifre, ad alta luminosità. Led di colore verde. Gestione di alcuni messaggi (per scorrimento). Gli otto tasti si illuminano ed il software suggerisce all'utilizzatore i passi successivi facendo lampeggiare i tasti da selezionare. Vasca diamantata con foro di scarico acqua con tappo removibile. Bacinella raccogli condensa. Resa per ciclo abbattimento: 32 Kg (+90° C/+3°C) in 90 minuti. Resa per ciclo di surgelazione: 22 Kg (+90° C/-18° C) in 270 minuti. Cicli di abbattimento positivo SOFT o HARD con sonda al cuore o a tempo e di surgelazione HARD con sonda o a tempo. Scongelo rapido Controllato. Conservazione automatica alla fine di ogni ciclo selezionato. Optional disponibili: stampante per report HACCP, sonda spillone riscaldata, sonda spillone aggiuntiva, sterilizzatore a ioni. Tensione 230V 1 50HZ. Potenza 0.9 Kwatt.

Tension 230V 1 50 Hz. Puissance 0.9 Kwatt.

2.21 C5 – ARMOIRE FRIGORIFIQUE VENTILE DIG 0/+8°C 1 PORTE 700 L

Armoire frigorifique ventilé, électronique, température positive (0/+8°C), 1 porte, 1 chambre, capacité brute 700 lt. Réalisé à l'intérieur et à l'extérieur en acier inox. 1 porte épaisseur de calorifuge de 60 mm équipée d'une poignée à hauteur entièrement réversible à l'usage. Porte avec fermoir à fermeture automatique. Réfrigération de type ventilé. Groupe frigorifique à bloc unique à tampon à l'extérieur de la chambre. Température extérieure Max. +43°C. Fluide réfrigérant R134 A. Température d'évaporation -8°C. Isolement calorifuge obtenu par mousse de polyuréthane sans CFC. Structure composée par une seule coquille avec épaisseur d'isolement de 60 mm. Dégivrage complètement automatique avec évaporation directe de l'eau des condensats par serpentin à gaz chaude. Joints magnétiques à souffler sur les 4 cotés pour assurer une fermeture efficace. Tableau de commande électronique équipé d'un écran qui règle le fonctionnement de manière complètement automatique, avec une imposition précise et vérification de la température de la chambre. Contrôleur HACCP optionnel. Chambre intérieure à coins arrondis pour favoriser le nettoyage. Eclairage e serrure optionnels. Montants à crémaillère et supports des grilles en acier inox complètement amovibles. Micro connecteur d'arrêt de la ventilation à porte ouverte. Pieds en acier inox à hauteur réglable (150 mm) Nr 3 grilles rilsan GN 2/1 en dotation. Profondeur à portes ouvertes : mm 1460. Max puissance absorbée 380 Watt. Tension 230V 50 Hz 1N. ****Fermoir porte gauche.**

2.22 C7 – BRASIER RENVERSABLE ELECTRIQUE CUVE INOX 80 LT

Brasier renversable électrique cuve en acier inox 80 lt. Flancs, fond et dossier en acier inox. Apprêtage pour l'union en tête. Conduit à l'arrière en fonte émaillée. Cuve de cuisson en acier inox AISI 304 avec fond en acier inox. Renversement manuel sur axe antérieur avec vis sans fin commandée d'un volant à main. Admission d'eau dans la cuve par robinet et canon de distribution fixé au conduit. Couvercle en acier inox AISI 304 équipé d'une manille ergonomique de matériel athermane. Le chauffage est porté par des résistances cuirassées en alliage « Incoloy 800 ».

2.21 C5 - ARMADIO FRIGORIFERO VENTILATO DIG 0/+8°C 1 PORTA 700 L

Armadio frigorifero ventilato, elettronico, temperatura positiva (0/+8°C), 1 porta, 1 cella, capacità lorda 700 lt. Costruito internamente ed esternamente in acciaio inox. 1 porta con spessore d'isolamento di 60 mm dotata di impugnatura tutta altezza reversibile in utenza. Porta con cerniere auto chiudenti. Refrigerazione di tipo ventilato. Gruppo frigorifero monoblocco a tampone esterno alla cella. Max. temperatura Esterna +43°C. Fluido refrigerante R134A. Temperatura di evaporazione -8°C. Coibentazione isolante ottenuta con schiume di poliuretano espanso privo di "CFC". Struttura costruita in un'unica scocca con spessore di 60 mm d'isolamento. Sbrinamento completamente automatico con evaporazione diretta dell'acqua di condensa tramite serpentina a gas caldo. Guarnizioni magnetiche a soffietto sui 4 lati per garantire una chiusura efficace. Pannello comandi elettronico dotato di display che regola il funzionamento in modo completamente automatico, con precisa impostazione e verifica della temperatura in cella. Controllore HACCP optional. Cella interna con angoli arrotondati per facilitare la pulizia. Illuminazione e serratura optional. Montanti a cremagliera e supporti griglie in acciaio inox completamente estraibili. Microinterruttore di arresto ventilazione a porta aperta. Piedini in acciaio inox ad altezza regolabile (150 mm). Nr. 3 griglie rilsan GN 2/1 in dotazione. Profondità con porte aperte: mm. 1460. Potenza Max. assorbita 380 Watt. Voltaggio 230V 50 Hz 1N **** CERNIERA PORTA SX.**

2.22 C7 - BRASIERA RIBALTABILE ELETTRICA VASCA INOX 80 LT

Brasiera ribaltabile elettrica vasca in inox 80 litri. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Predisposizione per l'unione di testa. Camino posteriore in ghisa smaltata. Vasca di cottura in acciaio inox AISI 304 con fondo in acciaio inox. Ribaltamento manuale su asse anteriore con vite senza fine comandata da volantino. Immissione acqua in vasca tramite rubinetto e canna di erogazione fissata sul camino. Coperchio in acciaio inox AISI 304 dotato di maniglione ergonomico in materiale atermico. Il riscaldamento avviene per mezzo di resistenze corazzate in lega "Incoloy

Contrôle des températures garanti par un thermostat. Thermostat de sécurité qui démarre en cas de défaut de fonctionnement. Poignées sphériques de commande à labyrinthe qui empêchent la pénétration de l'eau dans le dispositif pendant les opérations de nettoyage. Dispositif équipé de pieds réglables en hauteur en acier inox. Gré de protection IPX5. Alimentation électrique VAC 400 3N 50÷60 Hz - 9,9 kW.

2.23 C8 – BOULLOIRE ELECTRIQUE 2 CUVES CAPACITE 40+40 LT. ELECTROVANNE CHARGE EAU

Bouilloire électrique 2 cuves capacité 40+40 litres. Flancs, fond et dossier en acier inox. Table en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10 imprimé avec retenue qui empêche le débordement. Cuves imprimées en acier inox AISI 316 brillant à fond rayonné. Charge de l'eau par électrovanne commandée par un sélecteur placé sur le tableau frontale. Pressostat de charge que, quand on n'a pas d'eau dans la cuve, empêche le chauffage. Possibilité d'effectuer un premier charge rapide ou un charge de réarmement. Emetteur d'eau fixe, en acier inox, placé sous le plan gouttier. Le chauffage a lieu grâce à des résistances cuirassées, placées à l'intérieur du dispositif. Les résistances sont renversables pour favoriser le nettoyage de la cuve. Le chauffage est géré par un régulateur d'énergie. Lampe voyante d'alarme pour indiquer le fonctionnement du chauffage. Purge de l'eau par robinet placé à l'intérieur de la base sous-jacente. Poignées sphériques de commande à labyrinthe qui empêchent la pénétration de l'eau à l'intérieur des commandes pendant les opérations de nettoyage. Dispositif équipé de pieds réglables en hauteur en acier inox. Gré de protection IPX5. Alimentation électrique VAC 400 3N 50÷60 Hz - 17 Kw.

2.24 C9 – TABLE DE TRAVAILLE ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR GAINÉ OUVERTE

Table de travail électrique 4 plaques sur gaine ouverte. Flancs, fond et dossier en acier inox. Table imprimé en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10 avec retenue pour les liquides. Conduit à l'arrière en fonte émaillée ; apprêtage pour l'union en tête. N°4 plaques électriques carrées mm. 300x300 avec une puissance de 4 kW pour chaque plaque. Plaques équipées d'un thermostat de sécurité à réarmement automatique. 6 différentes possibilités de régulation de la température pour chaque plaque. Lampes voyantes pour la signalisation d'enclenchement de

800". Controllo delle temperature garantito da termostato . Termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 9,9 kW.

2.23 C8 - CUOCIPASTA ELET. 2 VASCHE CAPACITA' 40+40 LT. ELETTRVALVOLA CAR.ACQUA

Cuocipasta elettrico 2 vasche capacità 40+40 litri. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 stampato con involucro antiriboccamento. Vasche stampate in acciaio inox AISI 316 lucido con fondo raggato. Carico acqua tramite elettrovalvola comandata da selettore posto sul cruscotto frontale. Pressostato di carico che, in assenza di acqua nella vasca, impedisce il riscaldamento. Possibilità di effettuare carico rapido iniziale o di ripristino. Erogatore d'acqua fisso, in acciaio inox, collocato sotto il piano di sgocciolamento. Il riscaldamento avviene tramite resistenze corazzate situate all'interno della macchina. Le resistenze sono ribaltabili per facilitare la pulizia della vasca. Il riscaldamento è gestito tramite un regolatore di energia. Lampada spia per indicare il funzionamento del riscaldamento. Scarico acqua tramite rubinetto situato all'interno della base sottostante. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno dei comando durante le operazioni di pulizia. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 17 kW.

2.24 C9 - PIANO DI COTTURA ELET. 4 PIASTRE SU VANO APERTO

Piano di cottura elettrico 4 piastre su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con involucro per la raccolta dei liquidi. Camino posteriore in ghisa smaltata; predisposizione per l'unione di testa. N° 4 piastre elettriche quadrate mm. 300x300 con potenza di 4 kW ciascuna. Piastre dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico. Sei possibilità di regolazione della temperatura per ogni piastra. Lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e funzionamento piastre.

l'alimentation électrique et du fonctionnement des plaques. Poignées sphériques de commande à labyrinthe qui empêchent la pénétration de l'eau dans le dispositif pendant les opérations de nettoyage. Base réalisée complètement en acier inox. Hauteur des pieds en acier inox réglable. Alimentation électrique VAC 400 3N 50÷60 Hz - 16 kW.

2.25 C12 – GRILLOIR PAR CONTACT ELECTRIQUE IMPRIME PLAQUE ½ LISSE ½ STRIEE SUR GAINÉ OUVERTE

Grilloir par contact électrique plaque ½ striée ½ lisse sur gaine ouverte. Flancs, fond et dossier en acier inox. Table en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10. Conduit à l'arrière en fonte émaillée ; apprêtage pour l'union en tête. Plaque de cuisson baissée de 4 cm respect à la table, inclinée et soudée hermétiquement à la table. Surface de cuisson satinée avec une zone froide sur la partie frontale de la plaque. Trou rond pour l'évacuation des graisses. Tiroir pour recueillir les graisses. 2 différentes zones de cuisson. Le chauffage est assuré par des résistances cuirassées en Incoloy. Contrôle de la température par thermostat. Thermostat de sécurité. Lampe voyante pour indiquer l'activation du chauffage. Poignées sphériques de commande à labyrinthe qui empêchent la pénétration de l'eau dans le dispositif pendant les opérations de nettoyage. Base réalisée complètement en acier inox. Hauteur des pieds en acier inox réglable. Gré de protection IPX5. Alimentation électrique VAC 400 VAC 400 3N 50÷60 Hz - 15 kW.

Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno dei comando durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 16 kW.

2.25 C12 - FRY-TOP ELET. PIANO STAMPATO PIASTRA 1/2 LISCIA 1/2 RIGATA SU VANO APERTO

Fry top elettrico piastra 1/2 rigata 1/2 liscia su vano aperto. Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10. Camino posteriore in ghisa smaltata. Predisposizione per l'unione di testa. Piastra di cottura ribassata 4 cm rispetto al piano, inclinata e saldata ermeticamente al piano. Superficie di cottura satinata con zona fredda sulla parte frontale della piastra. Foro circolare per lo scarico dei grassi. Cassetto raccolta grassi. Due zone di cottura indipendenti. Il riscaldamento avviene per mezzo di resistenze corazzate in Incoloy. Controllo temperatura per mezzo di termostato. Termostato di sicurezza. Lampada spia per indicare l'attivazione del riscaldamento. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia. Base realizzata completamente in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5. Alimentazione elettrica VAC 400 3N 50÷60 Hz - 15 kW.