

ROLL'FRESH

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



PLAGE DE RÉGLAGE DU POINT DE CONSIGNE DE 0 À 10°C

Armoires mobiles de maintien en température en liaison froide. Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de roche. Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières embouties. Espace entre les glissières : **71 mm**. **Système de blocage de la porte en position ouverte.** **Nouveau : vous pouvez modifier vous-même le sens d'ouverture de la porte en fonction de la configuration de votre cuisine.**

Porte inox pleine à ouverture 270° avec joint compressible. Deux poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière. Bandeau périphérique antichoc non-marquant. 4 roues pivotantes dont 2 à frein, Ø 160 mm à chape inox sur l'armoire GN 2/1 et Ø 125 mm à chape polyamide sur l'armoire GN 1/1. Indice de protection IP 25, permettant un nettoyage au jet basse pression. **Gaz réfrigérant R455A.** Tension 230 V. Fréquence 50 Hz.

Évaporateur ventilé, air soufflé en partie arrière supérieure avec reprise à l'avant du plafond. Bac d'évaporation des eaux de dégivrage. Armoire fournie avec support pour enregistreur de température (enregistreur en option).

Nouveau : panneau de commande tactile pour gérer la traçabilité grâce à l'enregistrement de la température dans l'enceinte. Les données sont récupérables sous forme d'un tableau excel via un port USB disposé sur le panneau de commande.
Enregistrement également de la consommation électrique.



Haute température ambiante (35°C et 50 % d'hygrométrie)

Les Roll'Fresh sont parfois utilisées dans des conditions d'environnement très sévères où, en particulier, l'humidité et une température élevées prédominent. Nous pouvons adapter un groupe pour haute température ambiante afin d'éviter toute dégradation à plus ou moins long terme.

Réalisation spéciale. Nous consulter pour toute demande.

CAPACITÉ DES BACS POUR LES PLATS FROIDS

Les bacs inox	Contenance (Litres)	Nombre de portions
GN 1/1 profondeur 55 mm	7,5	24-30 viandes ou 17-20 légumes
GN 1/1 profondeur 65 mm	8,5	27-34 viandes ou 19-23 légumes
GN 1/1 profondeur 100 mm	13	42-52 viandes ou 29-35 légumes
GN 1/1 profondeur 150 mm	20	64-80 viandes ou 45-53 légumes

*Poids moyen d'une portion : viande 100 à 120 g. Légumes 150 à 180 g

ROLL'FRESH



Armoires de maintien en température



507 285

ROLL'FRESH	Puissance absorbée (W)	Volume intérieur (litres)	Dim. L x l x h hors-tout (mm)	Référence
GN 1/1 10 niveaux	165	146	522 x 815 x 1395	507 285
GN 2/1 10 niveaux	165	284	797 x 995 x 1395	507 295
GN 1/1 15 niveaux	245	215	522 x 815 x 1750	507 286
GN 2/1 15 niveaux	245	420	727 x 941 x 1786	507 296

Options

Désignation	Référence
Supplément pour fermeture à clé	701 961
Supplément pour 4 roues pivotantes dont 2 à frein, Ø 125 mm à chape inox en remplacement des roues à chape polyamide	702 190



507 286



507 296



507 295

NOUVEAU
Commandes tactiles