DALMEC

TÉLÉCHARGEMENT
TOUS LES DOCUMENTS
TECHNIQUES

FOOD SERVICE



TABLE RÉFRIGÉRÉE

SALADETTE - 700 - AVEC FERMETURE

Modèle :

SAL704C-4

Saladette avec groupe monobloc à réfrigération ventilée dimensionné pour la classe climatique 5 (tropicalisé). Groupe à extraction facilitée pour une maintenance/remplacement simple et rapide. Évaporateur peint par cataphorèse, dégivrage automatique géré par contrôleur numérique. Évaporation de l'eau de condensation par serpentin anticorrosion en acier inox AISI 316 low carbon. Portes à fermeture automatique avec position d'ouverture fixe à 100°. Joint magnétique à sept chambres, facilement démontable. Afficheur tactile capacitif. Pieds réglables en acier inox AISI 304. Guides et crémaillères en acier inox AISI 304 – réglables et extractibles.

DONNÉES TECHNIQUES

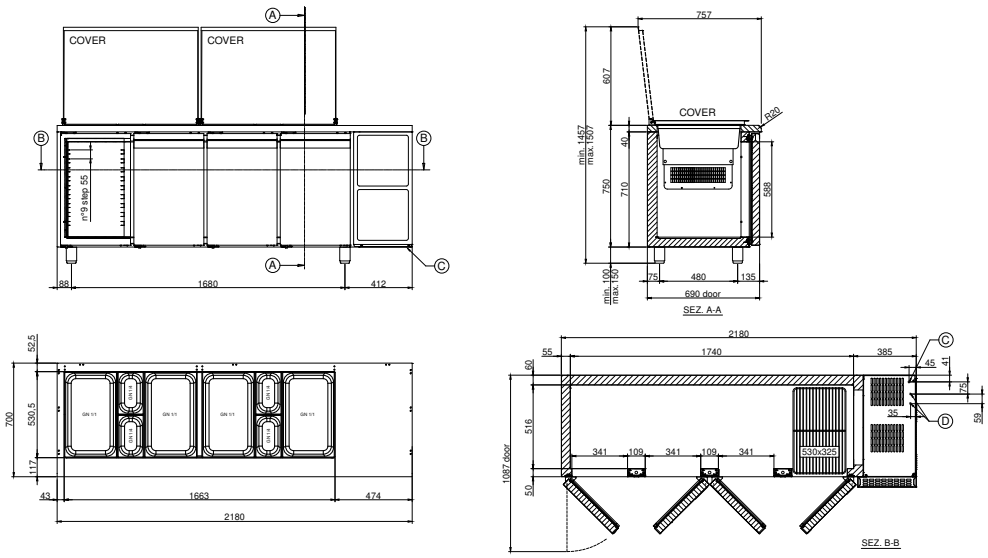
Température (°C)	(+2/+10)
Classe énergétique	-
Consommation d'énergie annuelle AEC (kWh/an)	-
Indice d'efficacité énergétique IEE	-
Consommation d'énergie quotidienne E24 h (kWh)	-
Volume brut (l)	580
Volume net de réfrigération (l)	-
Volume net de congélation (l)	-
Classe climatique	-
Gaz frigorigène	R290
PRG	3
Charge frigorifique (kg)	0,085 kg
Dégivrage	GAZ CHAUD
Évaporation condensation	Évaporation de l'eau de condensation par serpentin anti-corrosion en AISI 316 à faible teneur en carbone.
Condensation	AIR
Rendement frigorifique (W)	872
Tension	CA230 V 1N+T 50 Hz
Tensions spéciales (sur demande)	En option
Puissance absorbée (W)	679
Courant absorbé (A)	5,10
Bruit (Db)	< 70

DONNÉES DE FABRICATION

Catégorie	Horizontal - À performances élevées
Emploi prévu	Conservation - Cet appareil est prévu pour l'utilisation à température ambiante jusqu'à 40 °C.
Matériau intérieur	Acier inoxydable AISI 304
Matériau extérieur	Acier inoxydable AISI 304 (fond en acier galvanisé)
Angles internes	Angles internes arrondis permettant un nettoyage facile et optimal.
Épaisseur d'isolation (mm)	60
Matériel isolant	Polyuréthane HFO (sans CFC, sans HCFC)
Joint porte	Joint magnétique à sept chambres, facilement amovible.
Description du plan de travail	Acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10. Avec couverture en acier inox.
Contrôleur	Écran tactile capacitif
Alarme	Optique et sonore
Sonde NTC pour détection de la température	De série
Support au plancher	Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables
Hauteurs supports au plancher (mm)	Pieds : 100-150 Roues : 110 - Ø 80

Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees sans preavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.

Les hauteurs sont exprimées en mm, sauf spécification différente, et sont indicatives et non contraignantes.



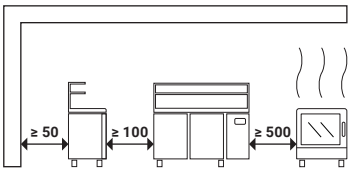
A. Plan de section

B. Plan de section

C. Sortie câble d'alimentation (longueur 2 m)
ATTENTION ! Prévoir, pour l'installation, l'intervention d'un électricien qualifié pour le branchement au tableau électrique.

D. Sortie tuyaux de gaz (Ø 6 mm pour le refoulement et Ø 10 mm pour l'aspiration)
Prédisposé pour moteur à distance.

Distances minimales à respecter
ATTENTION ! La distance des appareils chauds (friteuse ou four) doit être d'au moins 500 mm.



FOURNITURES ET ÉQUIPEMENTS

Équipement interne	Rails et crémaillères en acier inoxydable AISI 304 - Réglables et amovibles.
Grilles incluses	1 par porte - GN 1/1 530x325 - Plastifiées
Charge maximale par grille (kg)	42
Cuves	Non inclus
Traverses pour cuves incluses	1 (512mm) par porte
Paires de rails inclus	1 « C » par porte - GN 1/1 530x325
Capacité maximale équipement	8 (pas 55 mm) par porte - GN 1/1 530x325
Meubles à tiroirs	Non disponibles
Barre LED	Non disponible
Kit WiFi	En option
Kit Bluetooth	En option
Serrure à clé	Non disponible
Moteur amovible par l'avant	Non disponible
Panneau de commande ouvrant	En option
Kit roues	En option
Câble avec fiche Schuko ou anglaise	De série (Schuko)

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions LxPxH (mm)	2180x700x1457-1507
Emballage LxPxH (mm)	2220x730x1100
Poids net (kg)	164
Poids brut (kg)	192

Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso. / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees sans preavis du constructeur. / El fabricante se reserva el derecho de modificar cualquier producto sin previo aviso.