DALMEC

TÉLÉCHARGEMENT
TOUS LES DOCUMENTS
TECHNIQUES

FOOD SERVICE



TABLE RÉFRIGÉRÉE

# PLUS - 700 - SANS PLAN DE TRAVAIL

Modèle :

## TG702NSD-4

Tables réfrigérées 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 inoxydable AISI 316 low carbon. Portes avec fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°. Joint magnétique à sept chambres, facilement amovible. Afficheur tactile capacitif. Pieds réglables en acier inoxydable AISI 304. Guides et crémaillères en acier inoxydable AISI 304 – réglables et extractibles.

## DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| **Température (°C)** | (-22/-18) |
| **Classe énergétique** | C |
| **Consommation d'énergie annuelle AEC (kWh/an)** | 1690 |
| **Indice d'efficacité énergétique IEE** | 48,67 |
| **Consommation d'énergie quotidienne E24 h (kWh)** | 4,63 |
| **Volume brut (l)** | 280 |
| **Volume net de réfrigération (l)** | - |
| **Volume net de congélation (l)** | 187 |
| **Classe climatique** | 5 (+40 °C / 40 % H.R.) |
| **Gaz frigorigène** | R290 |
| **PRG** | 3 |
| **Charge frigorifique (kg)** | 0,100 kg |
| **Dégivrage** | ÉLECTRIQUE |
| **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)** | 568 |
| **Tension** | CA230 V 1N+T 50 Hz |
| **Tensions spéciales (sur demande)** | En option |
| **Puissance absorbée (W)** | 950 |
| **Courant absorbé (A)** | 4,50 |
| **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** | Plan de travail non présent. |
| **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<br>Roues : 110 - Ø 80 |

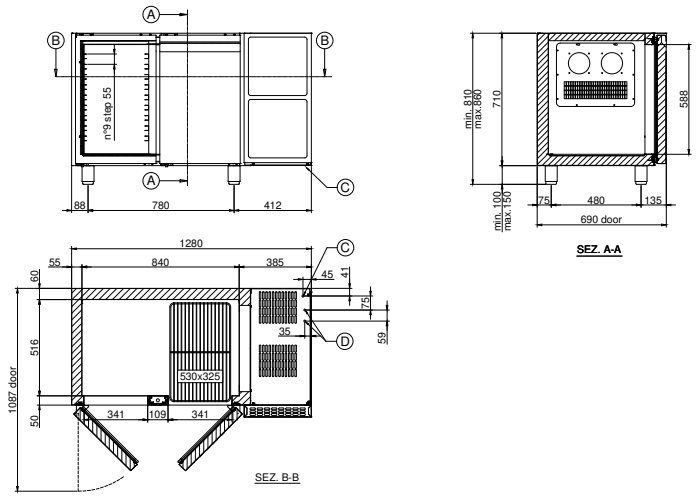
**SEDE OPERATIVA / PLACE OF BUSINESS**
Dalmec - Refrigeration - Via Fabio Filzi, 46 - 31036 Istrana (TV) – Italy
**+39 0422 832679** / **info@dal-mec.it** / **www.dal-mec.it**

**SEDE LEGALE / REGISTERED OFFICE**
Dal Santo Srl - Via Sant'Anna, 38 - 31050 Fossalunga di Vedelago (TV) – Italy
Partita IVA / VAT number 04207260268



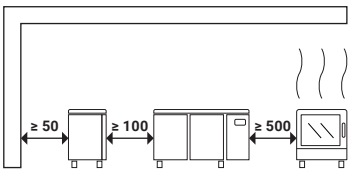
**Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.** / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees 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 |
| **Paires de rails inclus** | 1 « C » par porte - GN 1/1 530x325 |
| **Capacité maximale équipement** | 9 (pas 55 mm) par porte - GN 1/1 530x325 |
| **Meubles à tiroirs** | En option (interchangeabilité entre portes et tiroirs) |
| **Barre LED** | Non disponible |
| **Kit WiFi** | En option |
| **Kit Bluetooth** | En option |
| **Serrure à clé** | Non disponible |
| **Goulotte de distribution d'air** | Non disponible |
| **Moteur amovible par l'avant** | En option (uniquement pour les modèles H 710 mm) |
| **Panneau de commande ouvrant** | En option (uniquement pour les modèles H 710 mm) |
| **Kit roues** | En option |
| **Câble avec fiche Schuko ou anglaise** | De série (Schuko) |

## DIMENSIONS ET POIDS

| | |
|---|---|
| **Dimensions LxPxH (mm)** | 1280x700x810-860 |
| **Emballage LxPxH (mm)** | 1320x730x1100 |
| **Poids net (kg)** | 82 |
| **Poids brut (kg)** | 100 |

**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.