DALMEC

TÉLÉCHARGEMENT
TOUS LES DOCUMENTS
TECHNIQUES

FOOD SERVICE

TABLE RÉFRIGÉRÉ DÉPORTÉE

# PLUS - 700 - SANS PLAN DE TRAVAIL



Modèle :

## TG703NSGSD-4

Tables réfrigérées avec groupe évaporateur ventilé, complet avec valve thermostatique de filtre à gaz, pour un entretien/remplacement facile et rapide. Évaporateur peint par cataphorèse, dégivrage automatique géré par contrôleur numérique. Groupe condenseur distant disponible (optionnel). Évacuation de l'eau de condensation par tube de drainage à chute ou via kit évaporateur de condensation (optionnel). Portes avec fermeture automatique et position d'ouverture fixe à 100°. Joint magnétique à sept chambres, facilement amovible. Affichage tactile capacitif. Pieds réglables en acier inox AISI 304. Guides et crémaillères en acier inox AISI 304 – réglables et amovibles.

## DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| **Température (°C)** | (-22/-18) |
| **Classe énergétique** | - |
| **Consommation d'énergie annuelle AEC (kWh/an)** | - |
| **Indice d'efficacité énergétique IEE** | - |
| **Consommation d'énergie quotidienne E24 h (kWh)** | - |
| **Volume brut (l)** | 430 |
| **Volume net de réfrigération (l)** | - |
| **Volume net de congélation (l)** | - |
| **Classe climatique** | - |
| **Gaz frigorigène** | R452a |
| **PRG** | 2141 |
| **Charge frigorifique (kg)** | - |
| **Dégivrage** | ÉLECTRIQUE |
| **Évaporation condensation** | Drainage de l'eau de condensation par tuyau d'évacuation par gravité ou par kit d'évaporation de la condensation (en option). |
| **Condensation** | AIR |
| **Rendement frigorifique (W)** | 550 |
| **Tension** | CA230 V 1N+T 50 Hz |
| **Tensions spéciales (sur demande)** | En option |
| **Puissance absorbée (W)** | 60 |
| **Courant absorbé (A)** | - |

## 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 |

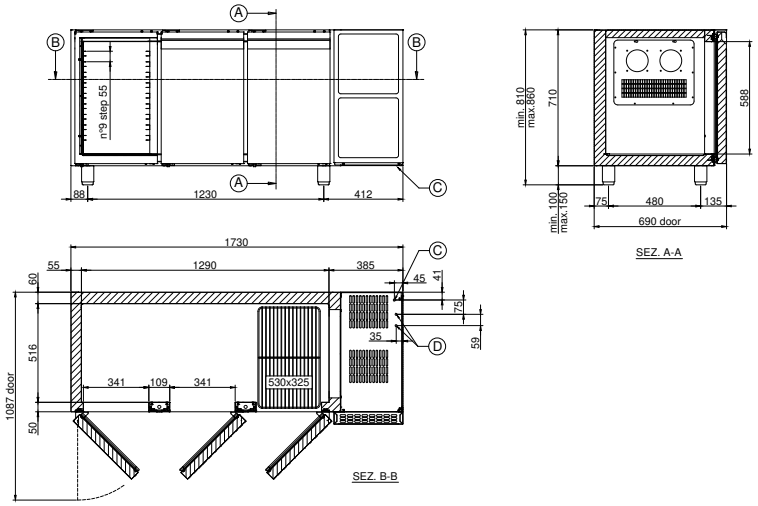
**SEDE OPERATIVA / PLACE OF BUSINESS**
Dalmec - Refrigeration - Via Fabio Filzi, 46 - 31036 Istrana (TV) – Italy
**+39 0422 832679** / **info@dal-mec.it** / **www.dal-mec.it**

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



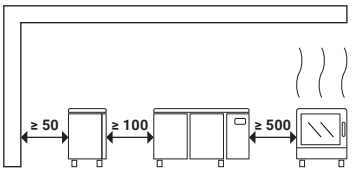
**Il costruttore può apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.** / The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice. / Veranderungen an den produkten konnen vom hersteller ohne vorankundigung vorgenommen werden. / Des modifications aux produits peuvent etre apportees 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** | En option |
| **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)** | 1730x700x810-860 |
| **Emballage LxPxH (mm)** | 1770x730x1100 |
| **Poids net (kg)** | 83 |
| **Poids brut (kg)** | 106 |

**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

**PPCT703GTMRSP**

**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.