

Série ED2-96

Série ED2SYS-96

Systemes de Vitrines Chauffantes



ED2-96



ED2SYS-96

• Halo Heat ... une source de chaleur uniforme et régulée qui maintient en température et enveloppe les aliments pour préserver leur apparence, leur goût et leur durée de maintien.

• Pour présenter les aliments chauds et préserver leur fraîcheur sans dessécher pendant des heures — sans ajouter d'eau.

• Système évolutif pour répondre à vos besoins spécifiques.

• Profil similaire aux principales vitrines réfrigérées sur le marché.

• Vitrine Chaude

— Esthétique à vitre incurvée.

— Présentation d'aliments chauds sans condensation sur la vitre.

— Protection au moyen d'un pare-choc écologique, fabriqué à partir de 93 % de déchets de polycarbonate avant consommation et 100 % recyclable.

— La source de chaleur à régulation thermostatique rayonne depuis le socle du présentoir au sein de plusieurs zones de chauffage.

— Zones d'éclairage par le haut avec ampoules teintées incassables.

— Accepte une gamme complète de plats de dimensions standard (Gastronorm) et des tôles grand format et demi-format.

— Les panneaux coulissants en verre trempé réfléchissent la chaleur vers les produits et reflètent l'image du contenu de la vitrine pour accentuer la présentation.

• Socle Décoratif

— Panneaux avant et de bout peints en noir de série.

• Vitrine Chaude Libre-Service

— Ouverture libre-service côté client disponible sur la droite ou la gauche du présentoir.

— L'écran thermique frontal protège les clients.

Le présentoir est fabriqué en acier inoxydable non magnétique d'épaisseur n° 18. Une vitrine en verre trempé ferme le présentoir sur l'avant et peut être relevée à un angle de 90 degrés pour faciliter le nettoyage. Le système comporte des panneaux vitrés coulissants amovibles sur le côté service. Les glissières des panneaux coulissants comportent un évidement de « balayage » qui facilite le nettoyage et l'élimination des miettes. Les vitres de bout sont encadrées et comportent un joint caoutchouc pour protéger le verre contre l'écaillage et la casse. Le socle est divisé en trois (3) zones de chauffage indépendantes commandées chacune par un thermostat séparé réglable sur une échelle de 1 à 10 avec voyant indicateur de chauffage. Les lampes d'éclairage par le haut sont commandées par des interrupteurs Marche/Arrêt dans trois (3) zones d'éclairage. Deux (2) prises de courant de 125 V sont proposées en option sur les modèles 120/208-240 V seulement. Les vitrines de comptoir comportent un jeu de pieds de 102 mm.

ED2-96 - longueur 2438 mm

ED2SYS-96* - longueur 2438 mm, avec socle

ED2-96/PL - longueur 2438 mm, ouverture libre-service de 603 mm sur le côté gauche de l'avant du présentoir

ED2SYS-96/PL* - longueur 2438 mm, avec socle, ouverture libre-service de 603 mm sur le côté gauche de l'avant du présentoir

ED2-96/PR - longueur 2438 mm, ouverture libre-service de 603 mm sur le côté droit de l'avant du présentoir

ED2SYS-96/PR* - longueur 2438 mm, avec socle, ouverture libre-service de 603 mm sur le côté droit de l'avant du présentoir

*Le socle du système n'est pas vendu en tant qu'article séparé. Commander le modèle ED2SYS complet pour recevoir le socle.



IP X3



Options Installées à L'usine

• Choix d'alimentation électrique

- 120/208-240V
- 230V
- 380-415V

• Choix des couleurs de panneau

- Noir, de série
- Acier inoxydable, en option
- Couleur personnalisée, en option optional

• Choix de vitres de bout

- Verre transparent, de série
- Verre Solar Bronze, en option [5011353]

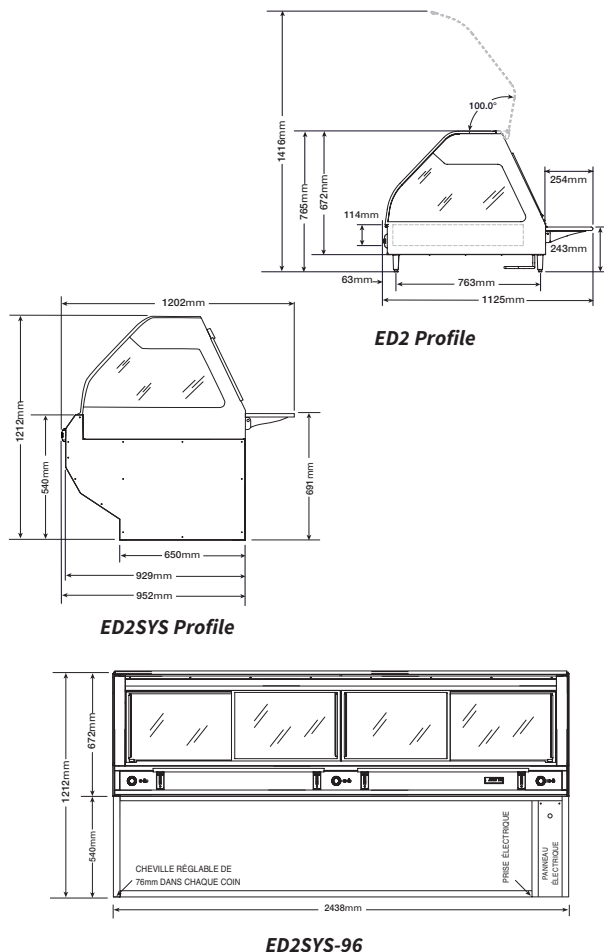
Thermomètre, en option [GU-33384]

Prise électrique indépendante, en option [5001781]

Sonde de température, en option [5004918]

Série ED2-96 Série ED2SYS-96

Systèmes de Vitrines Chauffantes



Dimensions (H X L X P)	
Extérieures, modèle de comptoir avec pieds :	765 mm x 2438 mm x 1125 mm
Extérieures, avec socle :	1212 mm x 2438 mm x 1202 mm
Dimensions de la cuve (L x L x P) :	690 mm x 2370 mm x 114 mm

Alimentation Électrique					
V	Ph	Hz	A	kW	
120/208-240	1	50/60	21,7	5,2	Fiche NEMA L14-30P 30 A, 250 V
208	1	50/60	18,8	3,9	(Fiche - comptoir seulement ; bornier - réseau)
240	1	50/60	21,7	5,2	
230	1	50/60	24,3	5,6	Bout dénudé, pas de fiche (Comptoir seulement) (Bornier - système)
380-415	3	50/60	12,5	6,0	Bout dénudé, pas de fiche (Comptoir seulement)
380	3	50/60	10,8	4,5	(Bornier - système)
415	3	50/60	12,5	6,0	

Configuration des Plats*			
Taille de plat	Dimensions		Qté
Grand format et un tiers** :	325 mm x 530 mm x 65 mm	(GN 1/1)	7
	325 mm x 176 mm x 65 mm	(GN 1/3)	7
Demi-format et un tiers** :	325 mm x 265 mm x 65 mm	(GN 1/2)	14
	325 mm x 176 mm x 65 mm	(GN 1/3)	7
Tôles grand format :	457 mm x 660 mm x 25 mm		4
Capacité/Volume max. :	51 kg 84 L		

* Les plats ne sont pas fournis avec le présentoir.
** Accepte aussi les plats de 100 mm de profondeur.

Caractéristiques	
•	Quatorze (14) lampes d'éclairage par le haut dans trois (3) zones d'éclairage.
•	Trois (3) zones de chauffage du socle avec trois (3) thermostats réglables sur une échelle de 1 à 10 et trois (3) voyants indicateurs de chauffage.
•	Quatre (4) panneaux coulissants en verre trempé teinté réfléchissant sur le côté service.
•	Deux (2) rayons de travail de 254 mm x 914 mm sur le côté service.
•	Les modèles libre-service 96/PL et 96/PR comportent un insert de bac pour libre-service de 549 mm x 672 mm x 51 mm et une (1) grille métallique.

Exigences d'installation
La vitrine doit être posée de niveau. La vitrine ne doit pas être installée dans un endroit où elle peut subir les effets de la vapeur, la graisse, l'égouttement d'eau, les hautes températures ou autres nuisances graves.
Ne pas installer une vitrine chauffante à proximité d'une source d'air froid telle que congélateur ou bouches de climatisation ni à aucun endroit où la fluctuation d'air extérieur peut altérer les performances.

Poids		
Modèle	Net	Expédition
ED2-96	239 kg	265 kg
ED2SYS-96	325 kg	361 kg
ED2-96/PL; /PR	243 kg	270 kg
ED2SYS-96/PL; /PR	333 kg	370 kg
Dimensions en caisse (est.) : H x L x P		
ED2-96 : 1143 mm x 2540 mm x 1397 mm		
ED2SYS-96 : 1651 mm x 2540 mm x 1397 mm		

Accessoire			
Intégration aisée de plusieurs appareils	<input type="checkbox"/> Nécessaire d'aboutement, comptoir	5015249	Ensemble de barres séparatrices de tôle
	<input type="checkbox"/> Nécessaire d'aboutement, système	5008523	
Balance à plateau (côté client)	<input type="checkbox"/> Gauche	5001308	<input type="checkbox"/> Libre-service côté droit ou gauche du présentoir 5002806
	<input type="checkbox"/> Droite	5001307	<input type="checkbox"/> Capot de protection de thermostat (3 par appareil) 5007660
			<input type="checkbox"/> Rayon de travail avec gouttière à sauce 5005640