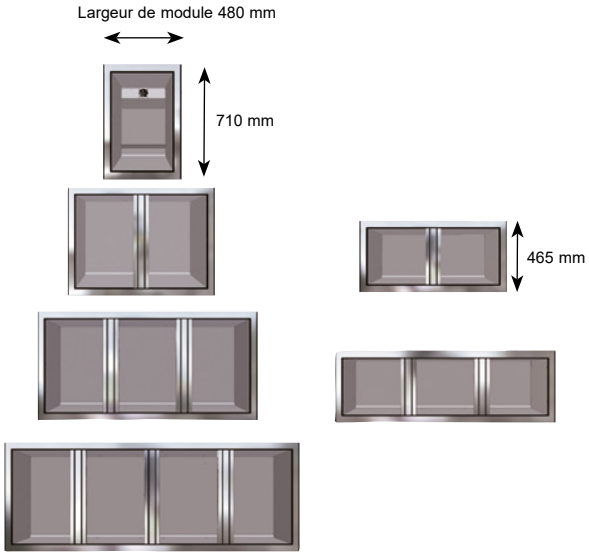
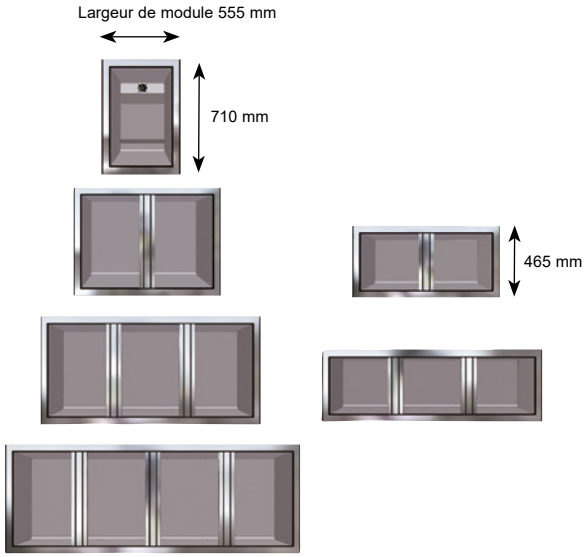
Grand choix de modèles !

20 modules standards avec aménagements divers – livraison rapide



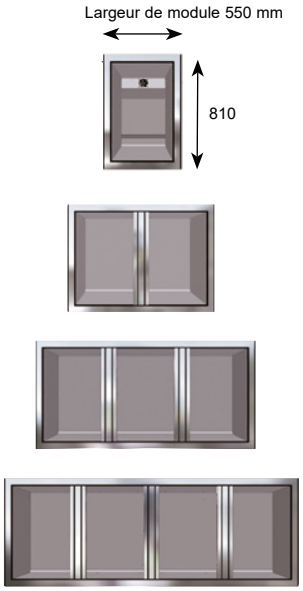
6 tailles de module-GN

Le module Gastro-Norme plus étroit (Largeur de caisson 480 mm, profondeur 600 mm) est conçu spécialement pour les bacs norme Gastro (530 mm x 325 mm).



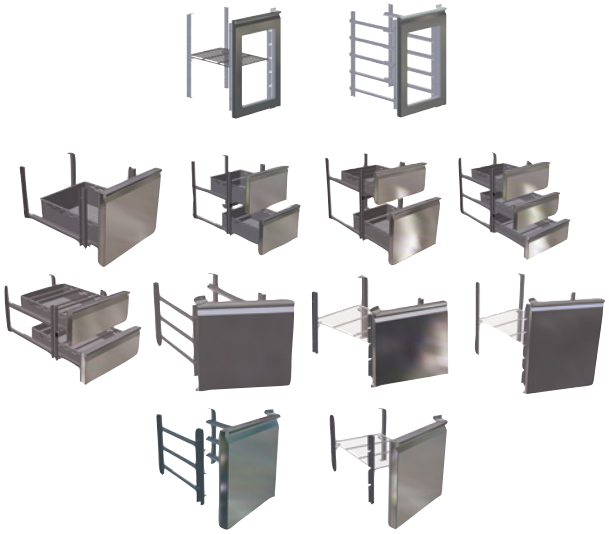
6 tailles de module-EN

Le module Euro-Norme plus large (Largeur de caisson 555 mm, profondeur 680 mm) est adapté aux plaques norme Euro (400 mm x 600 mm) ou permet de disposer de compartiments plus grands.



4 tailles de module pour bars

Spécialement approprié pour les boissons par sa hauteur de 810 mm.



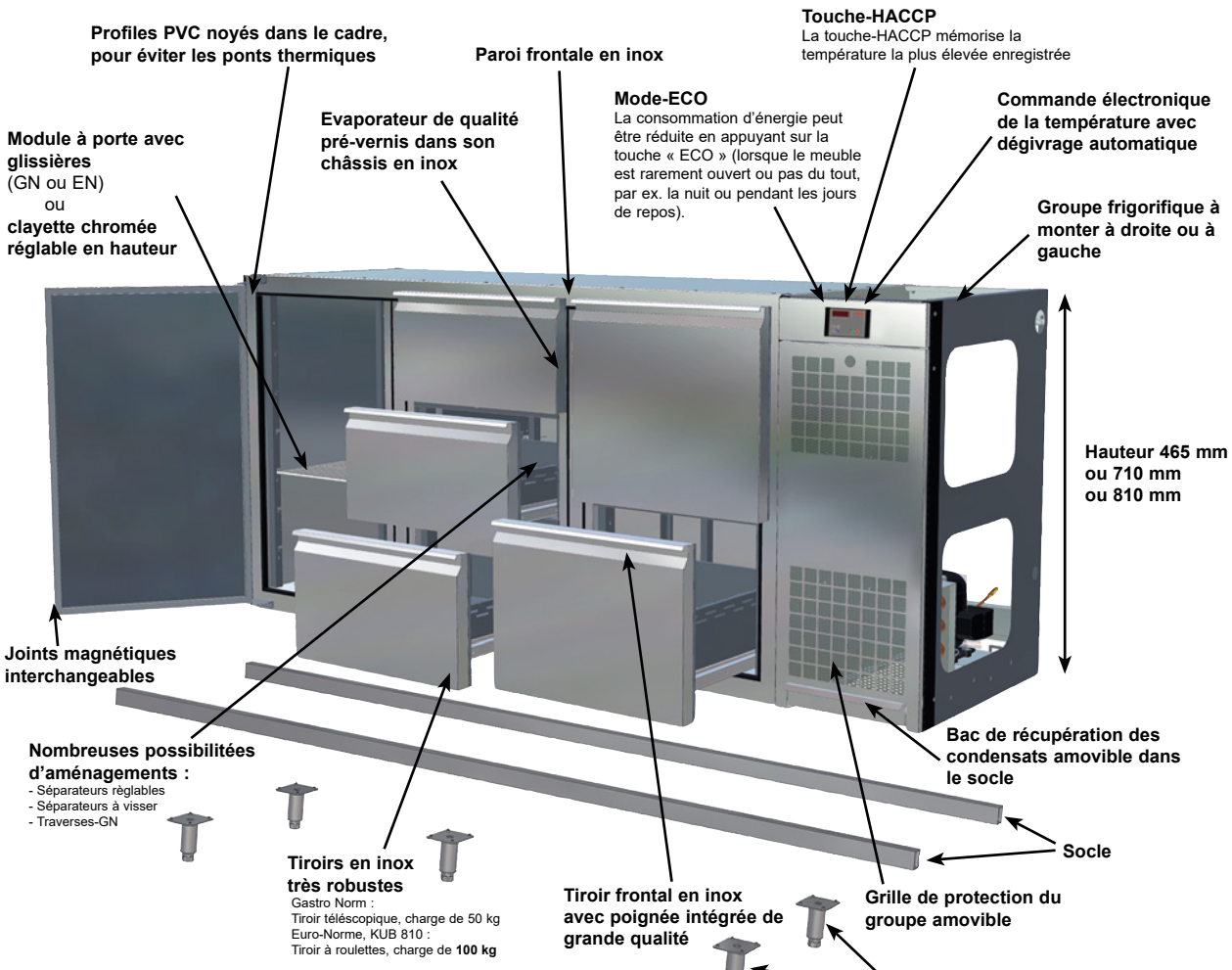
Grand choix d'aménagements

Vous avez le choix entre plusieurs aménagements de l'espace intérieur.

Modules réfrigérés KUB

Un design en inox moderne et attrayant

- **Design en inox avec poignées de grande qualité**
- **Module à double paroi, avec isolation en mousse polyuréthane (sans CFC)**
- **Intérieur et côté service complètement en acier inoxydable.**
- **Zones d'écoulement d'air pour une distribution régulière de la température**
- **Évaporateur de qualité, pré-vernis, dans son châssis en inox**
- **Modules frigorifiques contrôlés, montés sur rails pour accès facile au SAV**
- **Module de refroidissement chambre creuse avec joints magnétiques**
- **Commande électronique avec dégivrage automatique**
- **Commande avec interface pour le controle et l'enregistrement de la température (HACCP)**
- **Mode-ECO pour les économies d'énergie**
- **Touche-HACCP pour relever la plus haute température**
- **Portes vitrées avec éclairage LED disponibles**



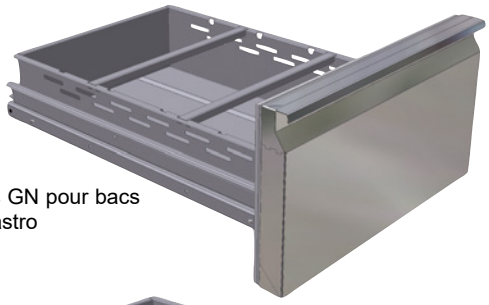
Egalement disponible : porte ou tiroir avec partie frontale vitrée et éclairage LED.

Données techniques et tarifs non contractuels, sous réserve d'erreurs ou de modifications. Prix H.T. (05/2019)

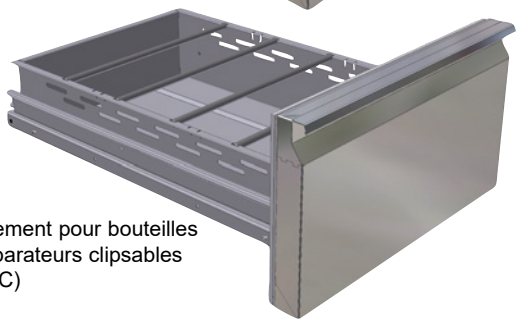
Les bacs de récupération des eaux de condensation et de dégivrage sont d'un accès confortable pour le nettoyage

Accès facile pour le SAV au groupe frigorifique

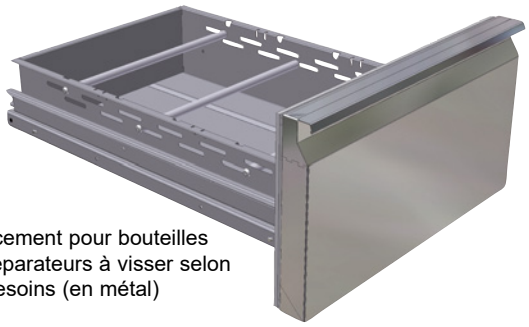
Groupe frigorifique coulissant



Traverses GN pour bacs norme Gastro



Agencement pour bouteilles par séparateurs clipsables (en PVC)



Agencement pour bouteilles par séparateurs à visser selon vos besoins (en métal)

Version module

L'intérieur du module est en inox. Isolation en mousse polyuréthane (sans CFC) pour éviter les ponts thermiques. La partie frontale est en inox, les autres parois exterieures sont en tôle zinguée.
L'intérieur du module est équipé de conduites d'air circulant dans tous les compartiments assurant ainsi une diffusion homogène du froid.

Version KUB 710, KUB 810 avec un seul compartiment :
L'évaporateur placé à l'arrière est isolé en mousse injectée. Un ventilateur basse-tension (12 V DC) assure une répartition homogène du froid.

Version KUB 465, KUB 710 et KUB 810 à partir de 2 compartiments :
Répartition régulière de la température grâce à l'évaporateur à lamelles surdimensionné à double flux dans son châssis en inox.

Groupe externe pour un compartiment :
Les conduits de raccordement pour le refroidissement, les écoulements d'eau et les ventilateurs vont jusqu'à l'extérieur. Prévoir le détendeur en local.
Noter qu'une pression d'aspiration de -15°C est ici nécessaire.

Groupe externe à partir de 2 compartiments :
Les raccords pour le froid, l'écoulement et la ventilation sont ammenés jusqu'à l'extérieur. L'évaporateur est équipé d'un détendeur pour R134a / R513A.

Éléments d'aménagement

Porte et clayette chromée :
La porte en inox avec poignée intégrée et charnières en inox robustes. La partie frontale extérieure est légèrement polie. Un joint magnétique épais (interchangeable) assure une fermeture parfaite, même lors d'utilisations fréquentes. Fournie avec une clayette chromée réglable en hauteur.

Porte et rail intérieur :
Porte en inox avec poignée intégrée et charnières en inox robustes. La partie frontale extérieure est légèrement polie.
Un joint magnétique épais (interchangeable) assure une fermeture parfaite, même lors d'utilisations fréquentes.

Version norme Gastro :
Equipé de 3 ou 5 paires de rails pour plaque GN (530 mm x 325 mm).

Version norme Euro :
Equipé de 3 ou 5 paires de rail pour plaque EN (400 mm x 600 mm).

Version avec porte vitrée :
La vitre de la porte est en verre isolant.

Version rails téléscopiques en inox :
Les tiroirs sont équipés de rails téléscopiques en inox (charge de 50 kg). Ils peuvent être aménagé à l'aide de séparateurs ou de traverses GN. Une fermeture irréprochable est assurée par un solide joint magnétique (interchangeable) même lors d'utilisations fréquentes. Paroi frontale avec poignée intégrée en inox, paroi extérieure légèrement polie.

Version Rails téléscopiques en inox :
Tiroirs avec rails à roulement à bille en inox extra longs (charge de 100 kg). Ils peuvent être aménagés à l'aide de séparateurs ou de traverses GN. Une fermeture irréprochable est assurée par un solide joint magnétique (interchangeable) même lors d'utilisations fréquentes. Paroi frontale avec poignée intégrée en inox, paroi extérieure légèrement polie.

Version « groupe à distance et commande »

La commande électronique TMP 610 est montée à droite ou à gauche du module derrière un panneau de protection amovible.
La commande TMP 610 a une touche HACCP pour l'enregistrement de la température la plus élevée et un mode-ECO pour l'économie d'énergie.

Version avec « groupe frigorifique »

Le groupe robuste (R134a / R513A) est monté dans un châssis et il peut être retiré facilement pour le nettoyage ou le SAV. Une grille de protection amovible protège le groupe contre tout endomagement mécanique. Un bac amovible de récupération des eaux de condensation est monté sous le groupe. Il suffit de le tirer vers l'avant pour le nettoyage.
La commande électronique TMP 610 a une touche HACCP pour l'enregistrement de la température la plus élevée et un mode-ECO pour l'économie d'énergie.