

**TOURNUS**  
**EQUIPEMENT**



**ROLL'FRESH**

# ROLL'FRESH

## ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

LIAISON FROIDE



Efficace

Bien pensé

Pratique

Hygiénique

Protections périphériques

Ergonomique

Réglages simples

Chargement facile

Plage de réglage du point de consigne de 0 à +10°C

Manipulation aisée

Design exclusif

Armoires mobiles de maintien en température en liaison froide. Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de roche. Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières embouties. Espace entre les glissières : 71 mm.

Porte inox pleine à ouverture 270° avec joint compressible. Deux poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière. Bandeau périphérique antichoc non-marquant. 4 roues pivotantes dont 2 à freins, diamètre 160 mm à chape inox sur les armoires GN 2/1 et diamètre 125 mm à chape polyamide sur les armoires GN 1/1. Indice de protection IP 25, permettant un nettoyage au jet basse pression.

Panneau de commande intégré à touches sensibles. Groupe frigorifique "l'Unité Hermétique" disposé en partie inférieure. Gaz réfrigérant R134a. Tension 230V. Fréquence 50Hz.

Évaporateur ventilé, air soufflé en partie arrière supérieure avec reprise à l'avant du plafond. Bac d'évaporation des eaux de dégivrage. Armoire fournie avec support pour enregistreur de température (enregistreur en option).

### NOUVELLE OPTION !

#### Groupe pour haute température ambiante (35°C et 50% d'hygrométrie)

Les Roll'Fresh sont parfois utilisées dans des conditions d'environnement très sévères où l'humidité et une température élevées prédominent. Nous pouvons adapter un groupe pour haute température ambiante afin de préserver un fonctionnement efficace et durable. Nous consulter.

## EXTENSION DE GAMME

### Nouvelle Roll'Fresh à 10 niveaux en GN 1/1 et GN 2/1

#### COMBIEN DE BACS? \*

Les bacs inox	Contenance (L)	Nombres de portions
GN 1/1 profondeur 55 mm	7,5	24-30 viandes ou 17-20 légumes
GN 1/1 profondeur 65 mm	8,5	27-34 viandes ou 19-23 légumes
GN 1/1 profondeur 100 mm	13	42-52 viandes ou 29-35 légumes
GN 1/1 profondeur 150 mm	20	64-80 viandes ou 45-53 légumes

\* Poids moyen d'une portion : viande 100 à 120g, légumes 150 à 180g.

#### QUELLES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES?

ROLL'FRESH	Puissance absorbée (W)	Volume intérieur (L)	Dim. LxPxH hors-tout (mm)	Référence
GN 1/1 - 10 niveaux	165	146	522 x 815 x 1395	507285
GN 2/1 - 10 niveaux	165	284	797 x 995 x 1395	507295
GN 1/1 - 15 niveaux	245	215	522 x 815 x 1750	507286
GN 2/1 - 15 niveaux	245	420	727 x 941 x 1786	507296

#### QUELLES OPTIONS?

Option	Référence
enregistreur de température	229527
supplément pour fermeture à clé	701961
supplément pour inversion du sens d'ouverture de la porte	701963
supplément pour 4 roues pivotantes dont 2 à frein, Ø 125 mm à chape inox en remplacement des roues à chape polyamide	702190
groupe haute température ambiante (35°C, hygrométrie 50%)	703704



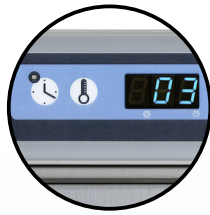
# ROLL'FRESH

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE LIAISON FROIDE

Les +  
Tournus



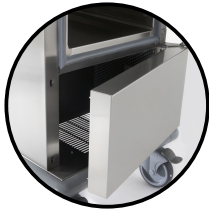
**2 poignées latérales** de manoeuvre et une barre à l'arrière facilitent le déplacement.



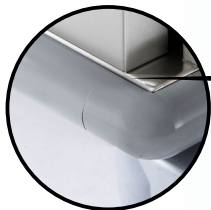
**Facilité d'accès aux réglages** : possibilité de démarrage différé, alarme en cas d'élévation anormale de la température, alerte pour l'entretien du groupe.



**Ergonomie** : poignée largement dimensionnée au design exclusif.



**Stabilité de l'armoire** : groupe disposé en partie inférieure. Abaissement du centre de gravité, côtés amovibles : intervention et nettoyage rapide.



**Bandeau périphérique** antichoc non marquant : protection de l'armoire et de son environnement.



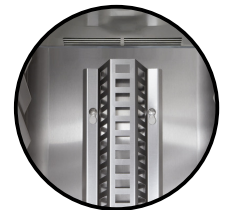
**Nouveau** : plus de sécurité grâce au système de blocage de la porte



**Facilité de chargement** : porte à ouverture à 270°  
**Nouveau** : système de blocage de la porte en position ouverte.



**Pratique** : support pour enregistreur de température.



**Hygiène** : glissières embouties, évaporateur encastré et disposé en partie supérieure.



**Manipulation aisée** : 4 roues pivotantes dont 2 à frein.

**TOURNUS**  
EQUIPEMENT

TOURNUS EQUIPEMENT - 25 Avenue Jean Moulin - CS20005 F71700 TOURNUS  
Tél : 03.85.27.42.42 - [www.tournus.com](http://www.tournus.com)

