

TOURNUS EQUIPEMENT



ROLL'SERVICE

ROLL'SERVICE

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

LIAISON CHAUDE



Efficace

Bien pensé

Hygiénique

Pratique

Protections périphériques

Ergonomique

Réglages simples

Chargement facile

Manipulation aisée

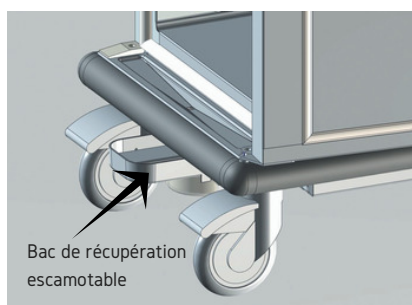
Compact

Montée rapide
en température :
de +20 à +85°C
en 20 min

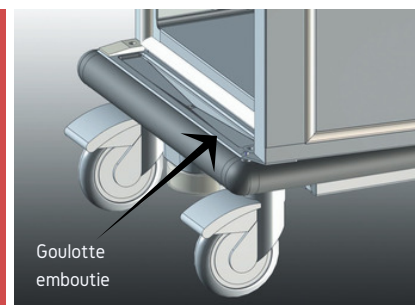
Armoires mobiles de maintien en température en liaison chaude. Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de roche. Panneau de commande intégré à touches sensibles. Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières embouties. Espace entre les glissières : 71 mm. Porte pleine en inox ou vitrée, à ouverture 270° avec joint compressible. 2 poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière. Système de blocage de la porte en position ouverte. Bac de récupération des condensats sur tous les modèles sauf pour les 5 niveaux.

Bandeau périphérique antichoc non-marquant, sauf modèle à 5 niveaux équipé de butoirs d'angles. 4 roues pivotantes dont 2 à frein, Ø 160 mm à chape inox sur les armoires GN 2/1 à 20 niveaux, Ø 80 mm à chape inox sur les armoires à 5 niveaux et Ø 125 mm à chape polyamide sur les autres armoires. Indice de protection IP 25, permettant un nettoyage au jet basse pression. Certification NF-Hygiène Alimentaire.

Système électrique de chauffe : ventilateur centrifuge en partie arrière avec moteur extérieur déterminant le passage de l'air au travers de résistances blindées inox étanches. Gaine de soufflage et de diffusion d'air en inox. Température pré-réglée à 85°C; le thermostat électronique de régulation à affichage digital permettant un réglage de 60 à 85°C. Montée en température rapide, passage de 20 à 85°C en 20 minutes. Cordon spiralé avec prise surmoulée pour branchement électrique, tension 230 V, fréquence 50/60 Hz.



Nouveau :
Système de
récupération
des condensats



COMBIEN DE BACS ?*

Les bacs inox	Contenance (L)	Nombre 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.



Roll'Service à hygrométrie contrôlée

La commande électronique permet de sélectionner 5 taux d'hygrométrie. Réservoir aisément amovible, accessible par l'avant, d'une capacité de 2 litres, donnant une autonomie minimale de 24 heures.

ROLL'SERVICE GN 1/1

ROLL'SERVICE	Consommation électrique (kWh) (1)	Puissance installée (kW) (2)	Volume intérieur (L)	Dim. L x P x H hors-tout (mm)	Référence
10 niveaux porte inox	0,72	0,86	146	528 x 821 x 1134	507336
15 niveaux porte inox	1,28	1,27	215	528 x 821 x 1489	507356
15 niveaux porte vitrée	1,28	1,27	215	528 x 821 x 1489	507357
20 niveaux porte inox	1,40	1,27	284	528 x 821 x 1844	507386
20 niveaux porte vitrée	1,40	1,27	284	528 x 821 x 1844	507387

ROLL'SERVICE GN 2/1

ROLL'SERVICE	Consommation électrique (kWh) (1)	Puissance installée (kW) (2)	Volume intérieur (L)	Dim. L x P x H hors-tout (mm)	Référence
10 niveaux porte inox	1,4	1,27	285	733 x 941 x 1134	507436
15 niveaux porte inox	2,07	1,27	420	733 x 941 x 1489	507456
15 niveaux porte vitrée	2,07	1,27	420	733 x 941 x 1489	507457
20 niveaux porte inox	2,73	2,10	555	733 x 941 x 1880	507486
20 niveaux porte vitrée	2,73	2,10	555	733 x 941 x 1880	507487

(1) correspond à la consommation électrique moyenne par service selon la norme NR 040-016 pour un cycle de 3h30mn.

(2) correspond à la puissance maximale lors du démarrage, qui dimensionne le raccordement électrique.

Roll'Service sans humidification

ROLL'SERVICE GN 1/1

ROLL'SERVICE	Consommation électrique (kWh) (1)	Puissance installée (kW) (2)	Volume intérieur (L)	Dim. L x P x H hors-tout (mm)	Référence
5 niveaux porte inox	0,38	0,86	77	524 x 817 x 708	507301
10 niveaux porte inox	0,72	0,86	146	733 x 941 x 1134	507331
15 niveaux porte inox	1,28	1,27	215	733 x 941 x 1489	507351
15 niveaux porte vitrée	1,28	1,27	215	733 x 941 x 1489	507352
20 niveaux porte inox	1,40	1,27	284	733 x 941 x 1880	507381
20 niveaux porte vitrée	1,40	1,27	284	733 x 941 x 1880	507382

ROLL'SERVICE GN 2/1

ROLL'SERVICE	Consommation électrique (kWh) (1)	Puissance installée (kW) (2)	Volume intérieur (L)	Dim. L x P x H hors-tout (mm)	Référence
10 niveaux porte inox	1,40	1,27	285	733 x 941 x 1134	507431
15 niveaux porte inox	2,07	1,27	420	733 x 941 x 1489	507451
15 niveaux porte vitrée	2,07	1,27	420	733 x 941 x 1489	507452
20 niveaux porte inox	2,73	2,10	555	733 x 941 x 1880	507481
20 niveaux porte vitrée	2,73	2,10	555	733 x 941 x 1880	507482

(1) correspond à la consommation électrique moyenne par service selon la norme NR 040-016 pour un cycle de 3h30mn.

(2) correspond à la puissance maximale lors du démarrage, qui dimensionne le raccordement électrique.

Découvrez nos options !

Désignation	Référence
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 freins, Ø 125 mm à chape inox en remplacement des roues en chape polyamide.	702190





ROLL'SERVICE

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPERATURE LIAISON CHAUDE

Les +
Tournus



Compactes :
GN1/1 : 528 x 821 mm,
GN 2/1 : 733 x 941 mm.



Facilité d'accès aux réglages : régulation de la température (plage de 60°C à 85°C), contrôle de hygrométrie (35% à 50%), indice de protection IP25.



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



Ergonomie : poignée largement dimensionnée au design exclusif.



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



Manipulation aisée : 4 roues pivotantes dont 2 à frein.



Maintenance : accès facile aux parties techniques.

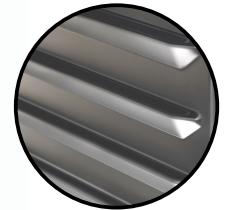
Nouveau :
Système de récupération des condensats*

**sur tous les modèles sauf 5 niveaux*



Facilité de chargement : porte à ouverture à 270°.

Système de blocage pour maintien de la poirte ouverte.



Hygiène : fond largement rayonné et glissières embouties. Espace entre les glissières : 71 mm.



Homogénéité de la température : ventilateur centrifuge.



Simplicité de fonctionnement : réservoir de capacité 2 litres, accessible par l'avant, amovible. Autonomie de 24 heures.

