Enodis Guyon

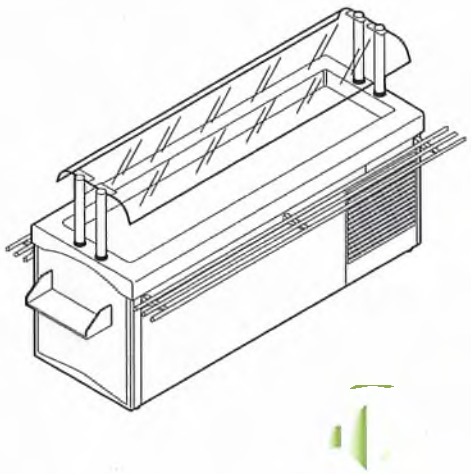
ES FICHE TECHNIQUE ES-F3

Salad'bar rectangulaire HO ou boissons Cuve ventilée Easy'Serve **Prestige**

Modèles

	Cuve ventilée - Décaissé et réglable - profondeur 30 à 110 mm	
	Dessus inox	Dessus granit
Longueur	Réf.	Réf.
1600	SBRV16ES	SBRV16ESG
2000	SBRV20ES	SBRV20ESG
2300	SBRV23ES	SBRV23ESG

Meubles disponibles sans groupe (livrés avec vide technique, régulation, détendeur, évaporateur, sans bac d'évaporation) : ex. **SSG**BRV16ES



Caractéristiques générales

- Construction tout inox Aisi 304 (18-10).
- Dessus en inox Aisi 304 ép. 20/10e poli grain satiné avec profil de plateau côté "clients" en bord rayonné de 20 mm avec retombée de 110 mm. **En option :** Dessus granit ou Pierre reconstituée ép. 30 mm (une seule pièce par meuble).
- Finition en bord droit sur les côtés, avec bords avant rayonnés.
- Consoles de rampe à plateaux en inox Aisi 304 fixées sur châssis au travers de la façade stratifiée, assurant un alignement parfait de la rampe à plateaux.
- Rampes à plateaux standard incluses dans le prix des meubles : inox 3 tubes profilés Ø 32 mm.
- **En option :** rampe bois 3 lisses, rampe granit, rampe en pierre reconstituée, rampe verre ou rampe stratifiée.
- Façade côté "clients" en mélaminé hydrofuge revêtu de stratifié. La façade descend jusqu'à 15 mm du sol avec cornière de protection basse inox (de série).
- La pose des panneaux est assurée par un emboîtement par clip et immobilisée par serrage des consoles.
- Façade côté service avec bandeau maintenu par vis facilement démontable pour accès aux zones techniques.
- Commandes par touches sensitives. **En option :** tableau de commande Easy'Touch.
- Cuve rayonnée profondeur 30 mm ou 110 mm, seulement isolée (modèle cuve isolée) ou réfrigérée par froid statique, par serpentins cuivre plaqués sous la cuve et isolés par mousse isolante au HCFO, densité 42 kg /m³, avec vidange dans un angle.
- Cuve ventilée avec fond en 2 parties réglables en profondeur de 30 à 110 mm pour bacs GN 1/1 (évaporateur ventilé basculant sur vérins).
- Compatible bacs GN1/1. Présentoir central double face. Tube inox profilé Ø 40 mm poli.
- Etagère en verre trempé avec pare-haleine cintré 2 faces ép. 6 mm.
- Eclairage LED pour les modèles avec éclairage. Habillage stratifié sur les 4 faces. 2 tablettes dépose-assiette en plexiglass
- Groupe frigorifique 56dB(A) fonctionnant au fréon R404A, alimenté en mono 240 Volts sur cadre extractible. Groupe au gaz R290 en option.
- Bac d'évaporation intégré.
- Conforme à la norme AFNOR AC D 40-004.

Caractéristiques emballages

Modèles	Dim. emballage L x P x H (mm)	Volume (m³)	Poids net (kg)		Poids brut (kg)	
			Inox	Granit	Inox	Granit
SBRV16ES	1860 x 860 x 1600	2,56	182	226	204	248
SBRV20ES	2060 x 860 x 1600	2,83	208	262	233	287
SBRV23ES	2360 x 860 x 1600	3,25	236	295	264	323

08/2017 - AFR - Document non contractuel

ENODIS France
Parc d'activités des Radars
23 rue Condorcet
91712 Fleury-Mérogis Cedex

Tél. 01 69 02 25 25
Fax. 01 69 02 25 00
email : infos@enodis.fr

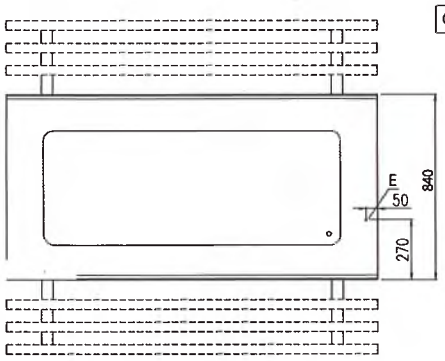
www.enodis.fr
Doc n° SBRV
08/2017

Enodis Fabricant Grande Cuisine

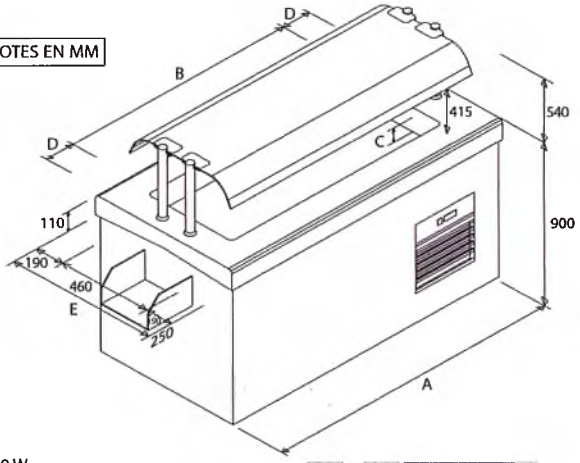
Enodis Guyon

ES FICHE TECHNIQUE ES-F3

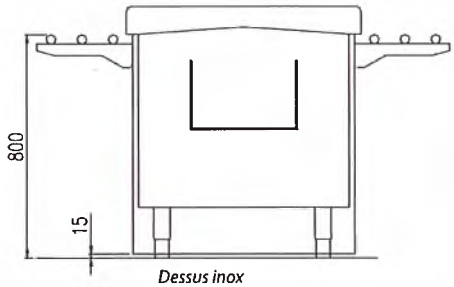
Salad'bar rectangulaire HO ou boissons
Cuve ventilée
Easy'Serve **Prestige**



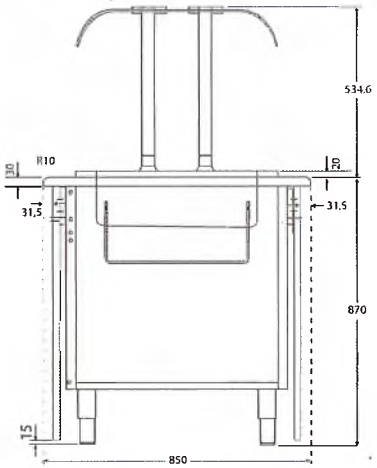
COTES EN MM



E = connection électrique 240 V / 50 Hz / 1 + N
Vidange directe des condensats 3/4"
et bac d'évaporation de capacité 4 litres et puissance 270 W



Dessus inox



Dessus granit

Données techniques

Réf.	A	B	C	D	E	
					Inox	Granit
SBRV16ES	1600	1280	30 à 110	160	840	850
SBRV20ES	2000	1600	30 à 110	200	840	850
SBRV23ES	2300	1920	30 à 110	190	840	850

Caractéristiques techniques

Modèles	Pour bacs	Puissance électrique* (W)	Puissance frigorifique** (W)	Quantité de gaz (R404A) (g)
SBRV	4 GN1/1	1500	1840	1200
SBRV	5 GN1/1	1800	2050	1700
SBRV	6 GN 1/1	1900	2360	1800

Pour meuble sans groupe : alimentation électrique mono 240 V / 20 W

**Hors bac d'évaporation ** Température d'évaporation - 20 °C*

Enodis se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques de ses appareils

08/2017 - AFR - Document non contractuel

ENODIS France
Parc d'activités des Radars
23 rue Condorcet
91712 Fleury-Mérogis Cedex

Tél. 01 69 02 25 25
Fax. 01 69 02 25 00
email : infos@enodis.fr

www.enodis.fr
Doc n° SBRV
08/2017

Enodis Fabricant Grande Cuisine