Thirode



NOS DESSERTES MULTIFONCTIONS RÉFRIGÉRÉES

Les dessertes multifonctions...

Arctic

Le froid en toute sérénité...

Pour répondre à vos besoins, nous avons fait évoluer nos solutions en créant Arctic, une gamme de dessertes multifonctions réfrigérées.



La gamme Arctic s'associe parfaitement avec d'autres éléments comme nos armoires ou nos cellules réfrigérées pour apporter une nouvelle solution optimisée, ergonomique et modulaire.



LE SAVIEZ-VOUS?

Pour agir contre le réchauffement climatique et réduire les émissions de gaz à effet de serre, la réglementation européenne dite « F-Gaz » prévoit l'interdiction progressive jusqu'en 2030 de l'utilisation de certains fluides frigorigènes.





Fluide frigorigène R290 respectueux de l'environnement et moins énergivore

■ **Plusieurs versions :** Positive, négative, avec ou sans groupe. 2, 3 ou 4 portes avec rappel de fermeture.

Positionnement du groupe à définir.

■ 2 finitions extérieures possibles : INOX 304 18/10 ou AcierLite



■ 8 niveaux au pas de 60 mm :

Stockage flexible dans la mise en place des grilles.

■ Norme ISO classification climatique 5

Adaptée aux températures élevées en cuisine.

...en un clin d'oeil



EFFICACITÉ & PERFORMANCE

- Jusqu'à 532 L de capacité de stockage pour un gain de temps et d'espace!
- Isolation haute performance sur 100% des surfaces isolées optimisant la consommation d'énergie et limitant les problématiques de condensation.
- Rappel de porte automatique avec blocage à 110° évitant la déperdition de froid.

MODULARITÉ & ROBUSTESSE

- Charnières de porte résistantes
- Grande flexibilité dans la mise en place des grilles grâce à 8 niveaux avec un pas de 60 mm
- Esthétique soignée, angles adoucis.
- Bloc de 2 ou 3 tiroirs en remplacement d'une porte disponible sur tous les modèles.
- Compartiment groupe réduit spécial petits espaces sur les modèles positifs uniquement.





HYGIÈNE & SÉCURITÉ

- Intérieur en inox pour un entretien plus facile
- Tableau de commande étanche IP65 assurant la protection contre la poussière et les projections d'eau
- Pieds réglables de 150 à 220 mm facilitant la mise à niveau et le nettoyage
- Joint de porte magnétique démontable sans outils
- Serrure de porte en option
- Régulation électronique avec **alarme visuelle et sonore,** affiche la température ambiante et la consigne.



3 modèles

Fluide R290 de série

Caractéristiques techniques	2 portes	3 portes	4 portes
Positive groupe logé (mm) LxPxH (suivant dessus)	1400 x 700 Haut de 830 à 925	1900 x 700 Haut de 830 à 925	2400 x 700 Haut de 830 à 925
Positive sans groupe (mm) LxPxH (suivant dessus)	1200 x 700 Haut de 830 à 925	1700 x 700 Haut de 830 à 925	2200 x 700 Haut de 830 à 925
Négative groupe logé (mm) LxPxH (suivant dessus)	1400 x 700 Haut de 830 à 925	1900 x 700 Haut de 830 à 925	2400 x 700 Haut de 830 à 925
Finition inox	•	•	•
Aménagement	Crémaillère	Crémaillère	Crémaillère
Plage température positif	-2 à +12°C	-2 à +12°C	-2 à +12°C
Plage température négatif	-18 à +21°C	-18 à +21°C	-18 à +21°C
Niveau sonore dBA	31/36	31/36	31/36
Temp. Ambiante °C	+43°	+43°	+43°
Puissance frigo. W à -10/+45°C (version positive)	425	425	425
Puissance elec. W	220/500	220/500	220
Alimentation	230v/50HZ/aM2A	230v/50HZ/aM2A	230v/50HZ/aM2A
Type évaporateur	Ventilé traité cataphorèse en positif / Ventilé en négatif		
Construction Monocoque renforcé	•	•	•
Condensation à air	•	•	•
Détente capillaire (détendeur pour SG)	•	•	•
Normes	Sécurité : EN 60-335-1 Hygiène : X PU 60 010		
Livraison avec 1 grille INOX GN1/1 par porte	2	3	4
Finition AcierLite disponible	•	•	•

Arctic existe aussi en version AcierLite: un acier couleur inox recouvert d'un film insensible aux traces de doigts. Cette version est équipée d'un aménagement et d'un intérieur aluminium traité alimentaire.

Options >

POUR PLUS DE SÉRÉNITÉ

- Traçabilité des process (HACCP) via un transfert des informations sur clé USB et logiciel Datalogger
- Ré-évaporation électrique des eaux de dégivrage
- Habillage arrière inox pour position centrale
- Dessus mural ou central
- Kit barette de composition pour bac à tiroir
- Inversion compartiment technique
- Bac du chef (370 x 340 x 150)
- Fond rayonné
- Dessus standard ou renforcé
- Serrures/porte
- Piétement pour socle maçonné
- Roulettes Ø 80 mm avec chape galva ou Ø 100 mm avec chape inox et frein
- Différents aménagements possibles : 2 tiroirs 1/2 pour bac GN 1/1 profondeur 150mm max, 3 tiroirs 1/3 pour bac GN 1/1 profondeur 100 mm max
- Amortisseur et rappel automatique de fermeture des tiroirs

Contact

Usine TGCP BP 90 069, ZI Rue Paul Héroult 39801 POLIGNY FRANCE

Téléphone : +33 (0) 3 84 73 75 77 Fax : +33 (0) 3 84 73 75 66

