

**1, 2, 3, 4 OU 5 PORTES (SUIVANT MODÈLES)
CONSTRUCTION MONOCOQUE COMBINABLE
REVÊTEMENT EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR
INOX 18-10
POUR CLAYETTES GN 1/1
FROID VENTILÉ
TEMPÉRATURES POSITIVES ET
BASSES TEMPÉRATURES
AVEC PLAN DE TRAVAIL INOX
AMBIANCE 43 °C
ALARME SONORE ET VISUELLE
0 % DE CFC, HCFC ET HFC**

Les Tops



**Modèle TGE 3 sans plan de travail
avec option 2 et 3 tiroirs, et roulettes**

**POUR CONSERVER VOS PRODUITS FRAIS
OU DÉJÀ CONGELÉS**

LES MEUBLES BAS

Gamme TGE, TGEN, TGEX GASTRONORME ÉTROITE

Pour clayettes 530 x 325 (GN 1/1)

TGE : températures positives

**TGEX : températures positives avec froid
renforcé (2 évaporateurs)**

TGEN : basses températures

**TGES, TGEXS, TGENS : modèles ci-dessus en
version équipée sans groupe**

PRÉSENTATION

- Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable 18-10.
- Face arrière et dessous en acier traité.
- Dessus inox isolé avec plan de travail inox 18-10 unique (en deux parties sur TGE 5X), avec ou sans dossier.
- Accès par portes.
- Ouverture des portes suivant figures (modification possible à la commande).
- Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien en position ouverte à 90°.
- Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation.
- Pieds composites de 150 mm réglables en hauteur jusqu'à 180 mm.
- Isolation par mousse de polyuréthane injecté, ép. 60 mm, sans CFC, HCFC ni HFC.

HYGIÈNE

- Entretien facile.
- Plancher sans seuil.
- Angles intérieurs arrondis.
- Aménagement intérieur facilement démontable sans outil.
- Joints magnétiques de porte largeur 33 mm avec un profil arrondi spécial anti-salissures et anti-chocs, démontable sans outil.
- Conforme aux normes en vigueur.

ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE

- Groupe frigorifique avec compresseur hermétique et condensation à air (si groupe mal aéré, prévoir groupe à eau ou à distance).
- Évaporateur frigorifique ventilé traité anti-corrosion.
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage :
 - par gaz chaud (groupe logé),
 - par résistance électrique (groupe à distance).
- Raccord type vanne Schrader sur circuit basse pression (modèle avec groupe logé).
- Modèles TGE : monobloc frigorifique démontable et interchangeable. Détente par capillaire.
- Modèles TGEX : groupe frigorifique monté sur glissières. Un évaporateur vertical à chaque extrémité de l'appareil. Chaque évaporateur est pourvu d'un détendeur thermostatique.
- Modèles TGEN : groupe frigorifique monté sur glissières. Détendeur thermostatique.

RÉGULATION ÉLECTRONIQUE

L'électronique assure en particulier :

- L'affichage digital de la température intérieure avec voyant couleur.
- La régulation de la température intérieure.
- Les dégivrages automatiques et manuels.
- Les alarmes de températures haute et basse.
- La signalisation sonore et visuelle des alarmes.
- Sonde de température IP 68.

Tableau de commandes

- Situé côté gauche (à droite en option).
- Interrupteur Marche/Arrêt.

AMÉNAGEMENT ET DOTATION

- Voir tableau des caractéristiques.
- Clayettes en fil inox.
- Nombre maximal de clayettes par porte : 16.
- Espacement minimal entre niveaux : 35 mm.
- Glissières amovibles inox 18-10 type "U" avec dispositif anti-chute.

SERVITUDES

Électricité

L'alimentation électrique doit être conforme à la réglementation en vigueur. Nous conseillons l'installation d'un disjoncteur omnipolaire accouplé à un différentiel (30 mA max.) avec prise de courant femelle 16 A.

- Appareil livré avec fiche mâle et câble de longueur 2 m environ.
- Tension : mono 230 V + Terre.
- Fréquence : 50 Hz.
- Puissance installée : voir tableau des caractéristiques.

Vidange des eaux de dégivrage

Prévoir un caniveau pour appareil posé sur socle.

Implantation

Prévoir

- Une aération du local si la température est supérieure à 43 °C (tenant compte du dégagement de chaleur du groupe).
- Pas de vidange nécessaire (réévaporation automatique des eaux de dégivrage).
- Un espace minimal de 70 mm sur le pourtour de l'appareil.
- Éviter la proximité de sources de chaleur (appareils de cuisson, ...).

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- **Paires de glissières inox 18-10** (long. 382 mm). Type "U" pour clayettes et bacs Gastronormes.
- **Clayettes fil inox GN 1/1** - 530 x 325.
- **Meuble équipé sans groupe.**

Reste alors à prévoir :

- groupe frigorifique et accessoires,
- pressostat de sécurité HP/BP,
- déshydrateur, voyant liquide,
- tuyauterie, isolation et charge en fluide frigorigène.

Nota : dans ce cas, d'autres fluides sont possibles (nous consulter). Le détendeur est toujours fourni.

- **Module à 2 tiroirs** (températures positives uniquement). Possibilité d'emplacement, voir figures. Pour bacs GN 1/1 hauteur maxi 200 mm. Livré sans bacs. Autres combinaisons, nous consulter.
- **Module à 3 tiroirs** (températures positives uniquement). Possibilité d'emplacement, voir figures. Pour bacs GN 1/1, hauteur 150 mm pour les deux tiroirs inférieurs et 100 mm pour le tiroir supérieur. Livré sans bacs. Autres combinaisons, nous consulter.
- **Jeu d'entretoises** pour utilisation de bacs sous-multiples Gastronormes (GN 1/2 - GN 1/3 - GN 2/3 - GN 1/4 - GN 1/6) comprenant 2 entretoises largeur / 1 entretoise profondeur.
- **Module spécial "poisson" à 3 tiroirs** (températures positives uniquement). Capacité de stockage : 30 kg de poisson frais. Tiroirs avec double fond et évacuation des eaux de fusion de glace. Dimensions intérieures utiles des tiroirs (mm) : 295 (L) x 490 (P) x 80 (H). À cette option doit être associée impérativement l'option "Fonctionnement -2 °C/+10 °C".
- **Fonctionnement -2 °C/+10 °C** et dégivrage électrique sur modèles TGE 1 / TGE 1S / TGE 2 / TGE 2S / TGE 3 / TGE 3S / TGE 4 / TGE 4S / TGE 5 / TGE 5S.
- **Meuble sans plan de travail.**
- **Fermeture à clé sur porte.** Il est impératif d'avoir :
 - Ferrage à gauche sur la porte contiguë au tableau de commandes pour meuble avec tableau de commandes à gauche (standard).
 - Ferrage à droite sur la porte contiguë au tableau de commandes pour meuble avec tableau de commandes à droite (option).
- **Tableau de commandes et logement de groupe à droite** (suivant modèles). Rappel : de série à gauche.
- **Pieds inox** réglables en hauteur en remplacement des pieds standards (autres hauteurs de pieds - nous consulter).
- **Lot de roulettes inox 18-10 dia. 80 mm** en remplacement des pieds standards (modèles avec groupe logé uniquement). Hauteur hors-tout 900 mm roulettes incluses et dossier exclus.
- **Arrière inox 18-10** pour meuble non adossé.
- **Livraison en 2 parties** pour meubles TGE X et TGE XS. Les raccordements (frigorifiques et électriques) entre les deux parties sont préparés pour un assemblage final sur le site. Le passage des liaisons entre les deux parties se fait à l'intérieur du meuble, en partie arrière. Protection des liaisons dans le meuble par goulotte inox.
- **Pose de l'appareil sur socle** (préciser à la commande).
 - Modèles avec groupe logé : cache-groupe spécial pour une aération optimale.
 - Modèles équipés sans groupe : livré sans bac de réévaporation des eaux de dégivrage. Livraison sans pieds, sur palette.
- **Autres tensions et fréquences** (nous consulter).
- **Autres fluides frigorigènes** (nous consulter).
- **Extérieurs en couleur** (nous consulter).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLES	TGE 1	TGE 2	TGE 3	TGE 4	TGE 5	TGEN 1	TGEN 2	TGEN 3	TGE 3X	TGE 4X	TGE 5X
PLAGE DE RÉGLAGE	+1/+10 °C					-10/-25 °C			+1/+10 °C		
NOMBRE DE PORTES	1	2	3	4	5	1	2	3	3	4	5
PUISSANCE ÉLECTRIQUE NOMINALE (Watt)	505		545			830	1010	1540	820		980
PUISSANCE FRIGORIFIQUE (Watt)	400 (1)			660 (1)		390 (2)	470 (2)	740 (2)	500 (1)		800 (1)
FLUIDE FRIGORIGÈNE	R134a					R452A			R134a		
TYPE ÉVAPORATEUR	Ventilé					Ventilé			Ventilé		
DÉTENTE	Capillaire					Détendeur			Détendeur		
MODE DE DÉGIVRAGE	Ventilé					Électrique			Ventilé		
Nb CLAYETTES FIL INOX LIVRÉES	2	4	6	8	10	2	4	6	6	8	10
POIDS NET (kg)	121	143	161	194	218	127	149	171	181	213	238
POIDS NET VERSION ÉQUIPÉE SANS GROUPE (kg)	90	112	127	168	195	97	119	141	147	179	204

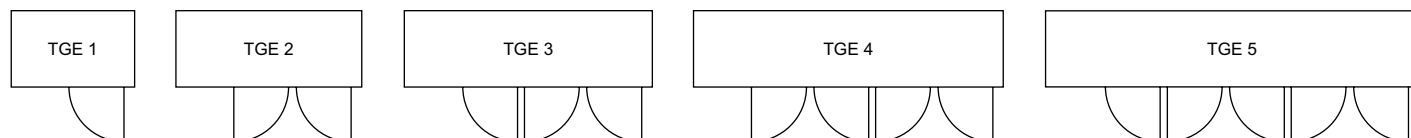
Puissance frigorifique nécessaire au droit de l'appareil pour sélection d'un groupe frigorifique indépendant à distance (régime de sélection du groupe frigorifique, pas de fonctionnement réel).

(1) Pour les modèles à températures positives, T° d'évaporation -10 °C ; T° ambiante +32 °C - Surchauffe aspiration 10 °K et sous-refroidissement 3 °K.

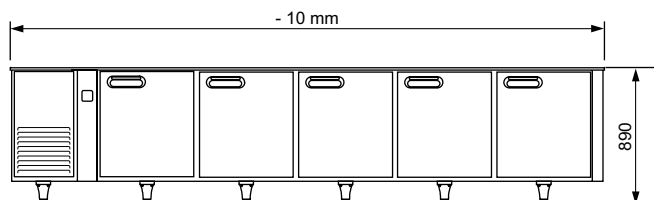
(2) Pour les modèles basses températures, T° d'évaporation -30 °C ; T° ambiante +32 °C - Surchauffe aspiration 10 °K et sous-refroidissement 3 °K. Le groupe doit pouvoir fonctionner à T° ambiante 43 °C.

Évaluation du dégagement de chaleur au condenseur, additionner la puissance électrique nominale et la puissance frigorifique.

PORTES

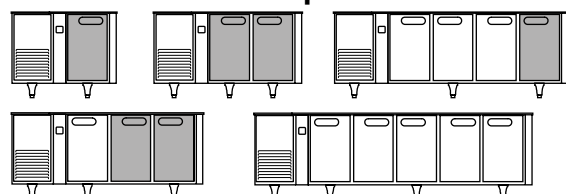


OPTION SANS PLAN DE TRAVAIL



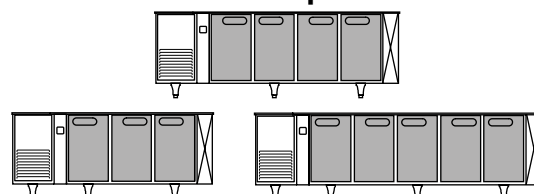
EMPLACEMENT TIROIRS

avec 1 évaporateur

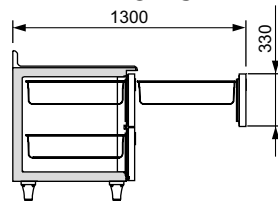


EMPLACEMENT TIROIRS

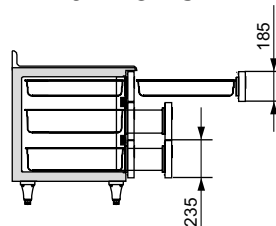
avec 2 évaporateurs



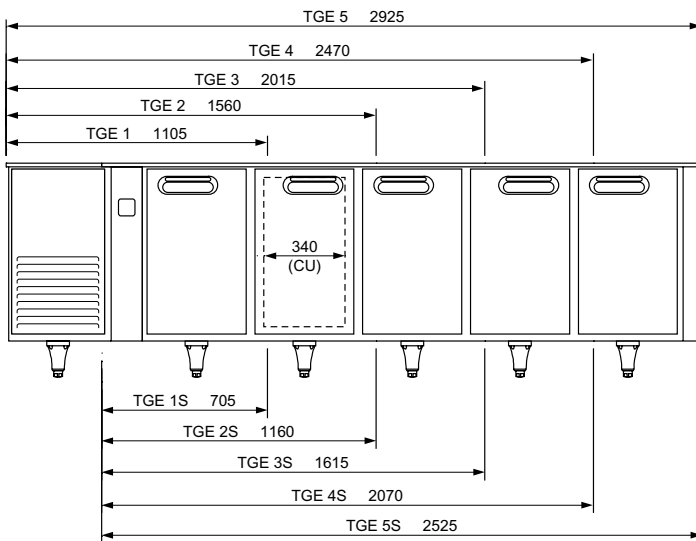
2 TIROIRS



3 TIROIRS



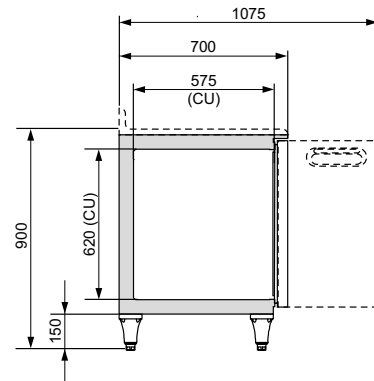
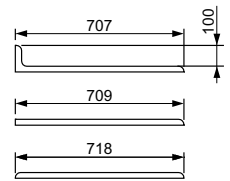
TGE / TGEN



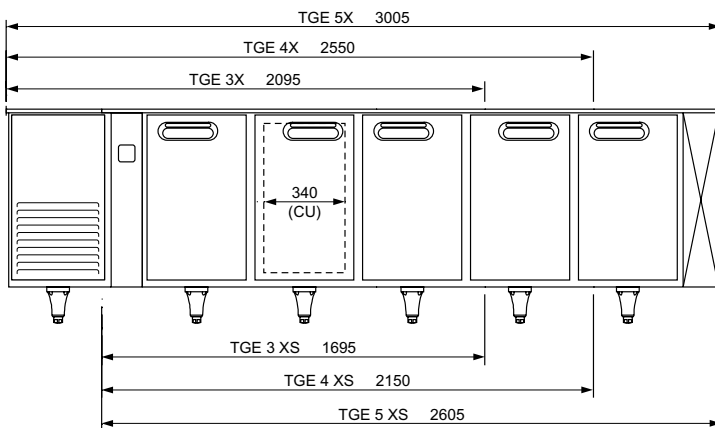
AVEC DOSSERET

PLAT

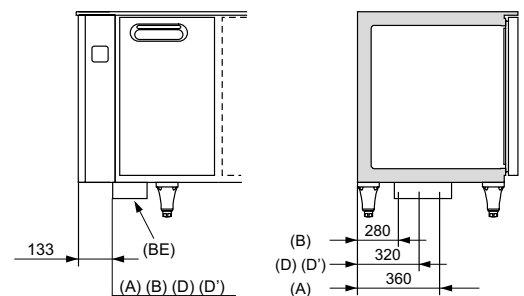
CENTRAL



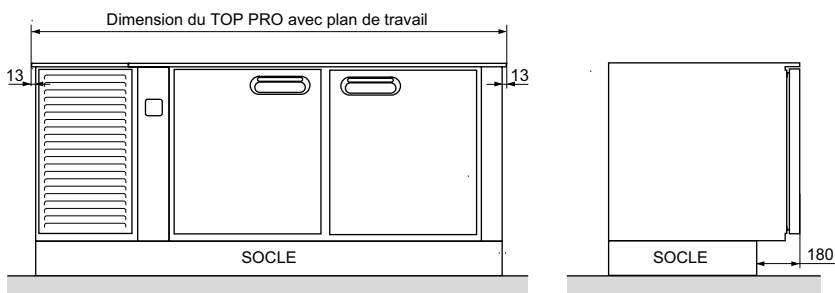
TGEX



ÉQUIPÉ SANS GROUPE



TOP PRO SUR SOCLE



(CU) Utile

Sans groupe logé

- (A) Alimentation électrique
- (B) Écoulement des eaux de dégivrage
- (BE) Bac d'évaporation
- (D) Ligne liquide 1/4"
- (D') Ligne d'aspiration 3/8"
- (E) Caniveau vers évacuation des eaux de dégivrage

ÉQUIPÉ SANS GROUPE

