

2, 3, 4 OU 5 PORTES (SUIVANT MODÈLES)
CONSTRUCTION MONOCOQUE
REVÊTEMENT EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR
INOX AISI 304
POUR GRILLES GN 1/1 FROID VENTILÉ
TEMPÉRATURES POSITIVES ET NÉGATIVES
AMBIANCE DE CLASSE 5 (40°C/ 40 %HR)
ALARME SONORE ET VISUELLE
0 % DE CFC, HCFC ET HFC



Modèle TR11-3

POUR CONSERVER VOS PRODUITS FRAIS
OU DÉJÀ CONGELÉS

MEUBLES BAS

Gamme TR11, TRN11 **GASTRONORME ÉTROIT** **R290**

Pour grilles 530 x 325 (GN 1/1)

3 configurations possibles :

- **Sans plan de travail**
- **Avec plan de travail renforcé**
- **Avec plan de travail renforcé et dossier**

PRÉSENTATION

- Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304.
- Face arrière en acier traité.
- Accès par portes ou tiroirs
- Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation (Modèles négatifs).
- Pieds inox réglables en hauteur de 125 mm à 205 mm.
- Isolation par mousse de polyuréthane injecté, ép. 60 mm, sans CFC, HCFC ni HFC.
- Possibilité de poser sur socle en enlevant les pieds (prévoir vide sanitaire dans le socle pour modèles négatifs).

HYGIÈNE

- Entretien facile.
- Plancher sans seuil.
- 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 distance).
- Fluide frigorigène R290.
- Évaporateur frigorifique ventilé traité anti-corrosion.
- Condenseur sans entretien (suivant modèle).
- Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrage par gaz chaud.
- Monobloc frigorifique démontable et interchangeable, extractible par l'avant de l'appareil.

RÉGULATION ÉLECTRONIQUE

L'électronique assure en particulier :

- Marche/Arrêt.
- L'affichage digital de la température intérieure avec voyants.
- 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.

Régulateur étanche en façade.

Sonde de température IP 68.

Tableau de commandes

- Situé côté gauche (à droite en option sur modèles positifs et versions sans groupe).

AMÉNAGEMENT ET DOTATION

- Voir tableau des caractéristiques.
- 1 grille en fil inox GN1/1 -530 x 325 par module.
- 1 paire de glissières amovibles inox AISI 304 type "U" avec dispositif anti-chute.
- Nombre maximal possible de grilles par porte : 16.
- Espacement minimal entre niveaux : 35 mm.

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.

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

Implantation

Prévoir :

- Une aération du local si la température est supérieure à 43 °C (tenant compte du dégagement de chaleur du groupe).
- Température ambiante supérieure à +15 °C.
- Pas de vidange nécessaire (ré-évaporation 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, ...).
- Évaluation du dégagement de chaleur au condenseur : additionner la puissance électrique nominale et la puissance frigorifique de la version sans groupe.
- En cas de pose sur socle, enlever simplement les pieds d'origine ou prévoir l'option mini vérins. Dans le cas d'un modèle négatif, prévoir un vide sanitaire dans le socle.

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- **Module à 2 tiroirs sur glissières télescopiques** (Modèles positifs uniquement).
Glissières inox, norme NSF, extension complète.
Paniers inox hauteur 200mm chacun.
Possibilité d'insérer des bacs inox GN1/1 standard jusqu'à 200 mm de hauteur (non-fournis).
Option pour utilisation en classe d'ambiance 4 « Utilisation normale » (30°C /55%HR) maximum.

- **Module à 3 tiroirs sur glissières télescopiques** (modèles positifs uniquement).
Glissières inox, norme NSF, extension complète.
Paniers inox hauteur 1x65mm +2x150mm.
Accepte les bacs inox GN1/1 standard jusqu'à 65 mm et 150 mm de hauteur (non-fournis).
Option utilisation en classe « Utilisation normale » d'ambiance 4 (30°C /55%HR) maximum.
- **Amortisseurs fin de course pour un module 2 tiroirs.**
- **Amortisseurs fin de course pour un module 3 tiroirs.**
- **Jeu d'entretoises par tiroir** pour utilisation de bacs sous-multiples Gastronomes (GN 1/2 - GN 1/3 - GN 2/3 - GN 1/4 - GN 1/6) comprenant 2 entretoises largeur / 1 entretoise profondeur.
- **Fermeture à clé par porte** (modèles positifs uniquement).
- **Fermeture à clé par option 2 tiroirs** (modèles positifs uniquement).
Les 2 tiroirs se ferment en même temps.
- **Fermeture à clé par option 3 tiroirs** (modèles positifs uniquement).
Les 3 tiroirs se ferment en même temps.
- **ModBus.**
Régulation avec port de connexion Modbus RS485 intégré pour raccordement sur une supervision (Températures, alarmes, HACCP, ...).
- **Régulateur et logement de groupe à droite** (Suivant modèles). Rappel : de série à gauche.
- **Pieds mini vérins**, réglable 19 à 25 mm.
- **Lot de roulettes inox AISI 304 dia. 80 mm** en remplacement des pieds standards (modèles avec groupe logé uniquement).
Hauteur hors-tout 900mm roulettes incluses et dossier exclus.
- **Arrière inox AISI 304** pour meuble non adossé.
- **Meuble équipé sans groupe.**
Fluide frigorigène type A1 (R134A, R452A, etc.).
Voir caractéristiques techniques pour fluide et puissance frigorifique.
Ré-évaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique.
Détendeur fourni.
Reste alors à prévoir :
- Groupe frigorigène et accessoires,
- Pressostat de sécurité HP/BP,
- Déshydrateur, voyant liquide,
- Tuyauterie, isolation et charge en fluide frigorigène.
- **Fluide frigorigène R448A ou R449A sur meuble équipé sans groupe.**
- **Fluide frigorigène de type A2L équipé sans groupe** (meuble positif uniquement).
R455A ou R454C, (fluide à préciser à la commande).
- **Paires de glissières inox AISI 304** (long. 382 mm).
Type "U" pour grilles et bacs Gastronomes.
- **Grilles fil inox GN 1/1** - 530 x 325.
- **Autres tensions et fréquences** (nous consulter).
- **Autres fluides frigorigènes sur version sans groupe** : CO2, R513A, R1234yf ... (nous consulter).
- **Extérieurs en couleur** (nous consulter).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

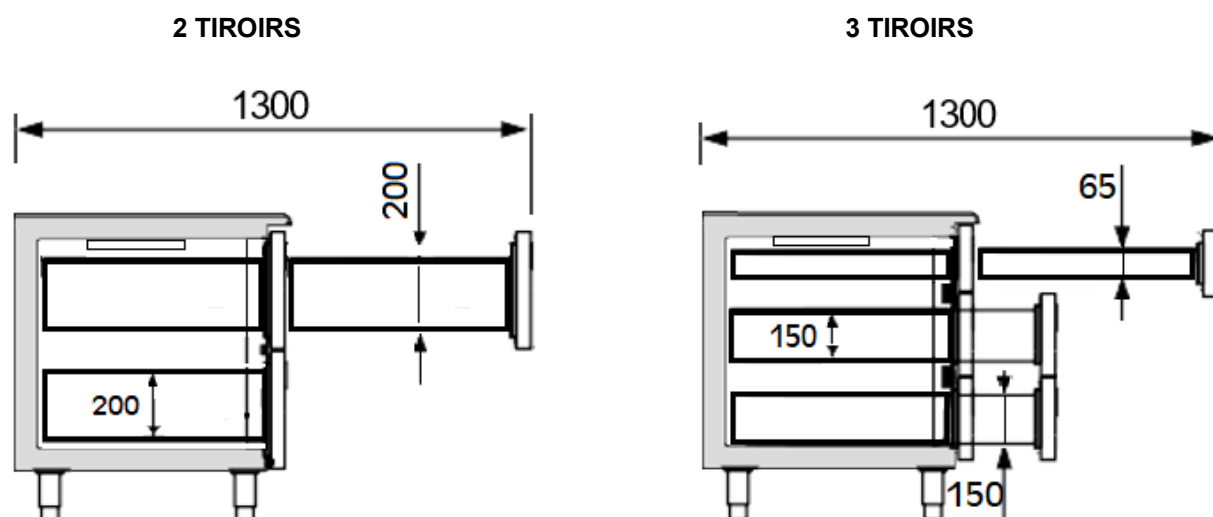
Modèles	TR11-2	TR11-3	TR11-4	TR11-5	TRN11-2	TRN11-3
Plage de réglage	+0/+10 °C	+0/+10 °C	+0/+10 °C	+0/+10 °C	-18/-25 °C	-18/-25 °C
Nombre de portes	2	3	4	5	2	3
Nombre grilles fil inox livrées	2	3	4	5	2	3
Groupe logé						
Fluide frigorigène	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Puissance électrique nominale (Watt)	285	285	370	370	645	665
Détente	Capillaire	Capillaire	Capillaire	Capillaire	Capillaire	Capillaire
Mode de dégivrage	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Gaz chaud	Gaz chaud
Classe énergétique	A	A	ND	ND	ND	D
Consommation sur 24 heures(kWh/24h)	5,88	5,88	ND	ND	ND	7,47
Consommation annuelle (kWh/an)	2146	2146	ND	ND	ND	2728
Volume utile (litre)	182	273	364	455	182	273
Classe d'ambiance	5 (40 °C / 40 %)	5 (40 °C / 40 %)	5 (40 °C / 40 %)	5 (40 °C / 40 %)	5 (40 °C / 40 %)	5 (40 °C / 40 %)
Type usage	Intensif	Intensif	Intensif	Intensif	Intensif	Intensif
Poids net (kg)	142	162	191	215	149	169
Équipe sans groupe						
Fluide frigorigène	R134A	R134A	R134A	R134A	R452A	R452A
Puissance électrique nominale (Watt)	430	430	430	430	480	500
Puissance frigorifique (Watt)	400 (1)	400 (1)	400 (1)	660 (1)	470 (2)	640 (2)
Détente	Détendeur	Détendeur	Détendeur	Détendeur	Détendeur	Détendeur
Mode de dégivrage	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Électrique	Électrique
Poids net (kg)	112	127	168	195	119	134

ND = non disponible

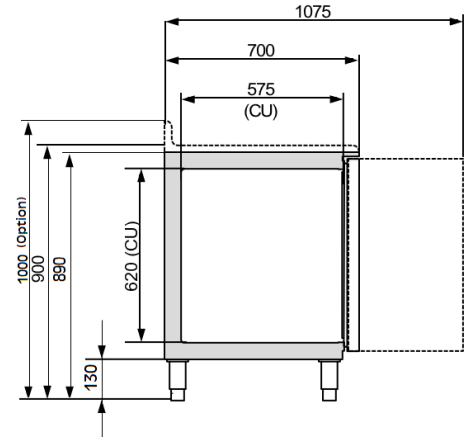
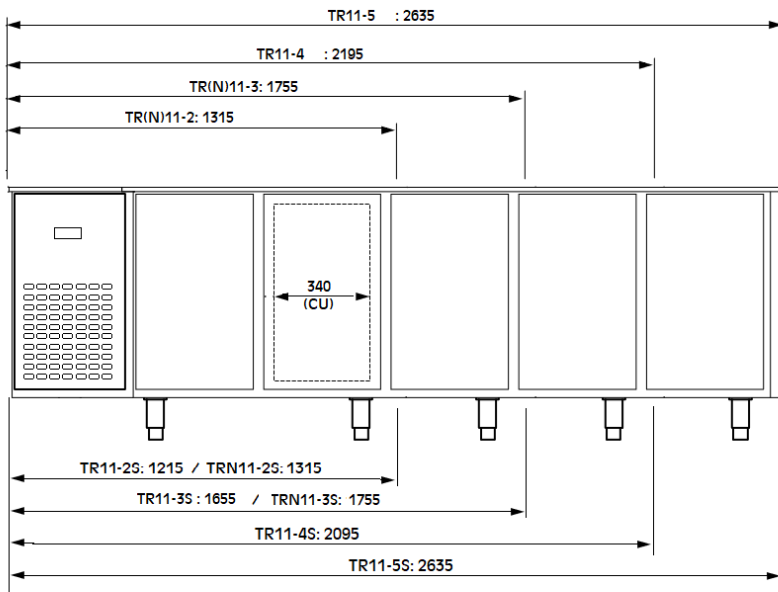
Puissance frigorifique nécessaire au droit de l'appareil pour sélection d'un groupe frigorifique indépendant à distance (régime de sélection du groupe frigorifique, pas de fonctionnement réel).

(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.

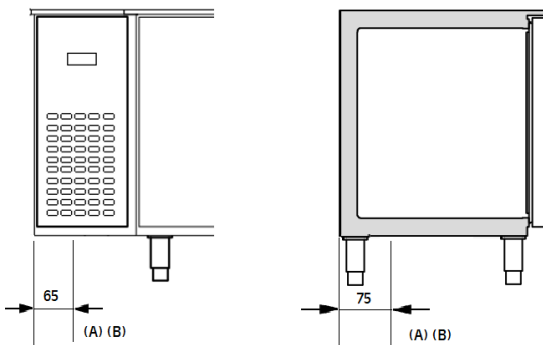
(2) Pour les modèles basses températures, T° d'évaporation -30 °C ; T° ambiante +32 °C - Surchauffe aspiration 10 °K et sous-refroidissement 3 K. Le groupe doit pouvoir fonctionner à T° ambiante 43 °C.



TR / TRN 11



ÉQUIPÉ SANS GROUPE



- (CU) Utile
- (A) Sortie Alimentation électrique
- (B) Sortie des tubes frigorifiques :
Ligne liquide 1/4"
Ligne d'aspiration 5/16"