

# Dessertes réfrigérées gastronomiques 1 porte

## Modèles

EPTGM1 - (Froid positif -2°C +8°C)

EPTGB1 - (Froid négatif -25°C -10°C)



## Équipement de série

- Contrôle électronique
- Contrôle GOLD : HACCP de série
- Dégivrage et évaporation automatique
- Isolation cyclopentane 60mm sans CFC/HCFC
- Fluide caloporteur vert R290
- Isolation cyclopentane
- Groupe monobloc extractible en façade
- Construction robuste en inox AISI304L
- Angles arrondis intérieurs
- Pieds réglables inox
- Format grilles : GN1/1
- Alimentation : 230V / 50Hz / 1Ph
- Classe climatique : 40°C

## Options et accessoires

- Panneau de commande TouchScreen®
- Grille plastifiée format GN1/1 avec arrêtoir
- Glissière latérale pour desserte à l'unité
- Porte vitrée
- Dessus granit Rose neutre (non réfrigéré)
- Dessus granit noir neutre (non réfrigéré)
- Bloc 2 tiroirs ½
- Bloc 3 tiroirs 1/3
- Bloc 2 tiroirs 1/3 + 2/3
- Roulette pivotantes dont 2 avec freins
- Serrure à clé
- Dossieret H 100 mm
- Bac du chef 300x300 avec robinet au-dessus du bloc moteur
- Moins-value sans groupe (raccordable sur centrale R407, autre fluide sur demande) largeur moindre de 370mm

## Points forts

### Isolation au cyclopentane sans CFC/HCFC

- Indice de réchauffement climatique = 10 ; potentiel de déplétion ozonique = 0
- Haute densité 43 kg/m<sup>3</sup> ; stable sur toute la durée de vie de la machine
- Épaisseur 60 mm

### Construction tout inox AISI304L

- Robustesse et durabilité ; inoxydabilité totale

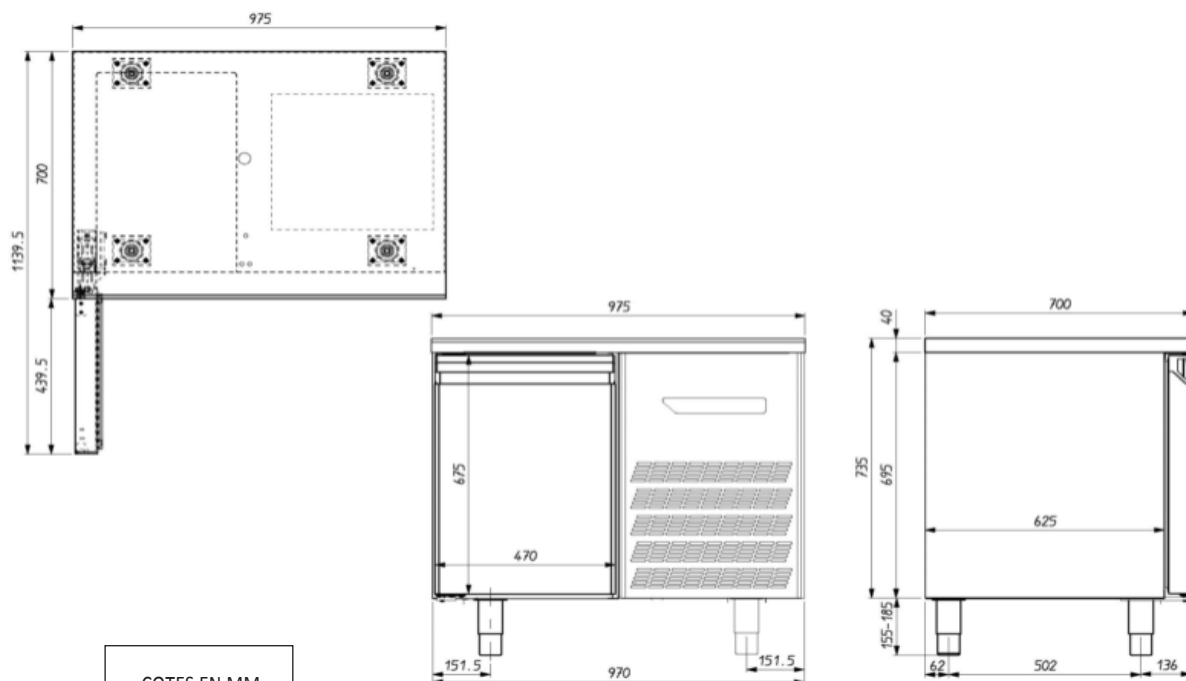
### Système frigorifique

- Classe climatique SN (tropicale élargie) ; performances garanties jusqu'à une température ambiante de +43°C
- Accessibilité au condenseur par l'avant ; groupe monté sur rails coulissants
- Évaporateur double paroi dédié à chaque volume de stockage ; meilleure répartition du froid et maintien constant de la T° de consigne

### Contrôle digital intuitif

- Traçabilité HACCP intégrée
- Réglage de la t° de consigne au 0,1°C près et de la vitesse de circulation d'air
- Alarmes de sortie de t° de consigne, ouverture de porte, défaut d'alimentation
- Dégivrage intelligent au gaz chaud ; réévaporation automatique des condensats

# Dessertes réfrigérées gastronomiques 1 porte



COTES EN MM

## Caractéristiques

Modèle	EPTGM1	EPTGB1
Dimensions extérieures L x P x H (mm) (avec pieds réglés au min/max)	970 x 700 x 850/910	970 x 700 x 850/910
Puissance frigorifique / absorbée (W)	308 / 160	338 / 220
Poids kg	115	120
Température °C	-2°C +8°C	-10°C -25°C
Gaz réfrigérant	R290	R290
Capacité	115 l	115 l

## Option

Panneau de commande TouchScreen® avec traçabilité	réf : -TS
Grille plastifiée format GN1/1 avec arrêtoir	réf : Q32-0022
Porte vitrée	réf : PV-DES
Dessus granit Rose neutre (non réfrigéré)	réf : -DG
Dessus granit Noir neutre (non réfrigéré)	réf : -DGB
Dosseret H 100 mm	réf : DOS
Roulettes pivotantes	réf : ROU
Bloc de 2 tiroirs 1/2	réf : TIROIR1/2
Bloc de 3 tiroirs 1/3	réf : TIROIR1/3
Bloc de 2 tiroirs 1/3 + 2/3	réf : TIROIR2/3
Porte vitrée pour desserte positive	réf : PVDES
Serrure à clé pour 1 porte	réf : SER
Moins-Value sans groupe largeur moindre de 370 mm	réf : SG
Bac du chef 300x300 avec robinet au-dessus du bloc moteur	réf : LV

### Dessertes réfrigérées gastronomiques 2 portes

<b>Modèles</b>	EPTGM2 EPTGB2	ETGM2 ETGB2	(Froid positif -2°C +8°C) (Froid négatif -10°C -25°C)
----------------	------------------	----------------	--



#### Équipements de série :

- Contrôle électronique
- HACCP de série
- Dégivrage et évaporation automatique
- Isolation cyclopentane 60mm sans CFC/HCFC
- Construction robuste en inox AISI304
- Angles arrondis intérieurs
- Pieds réglables inox

#### Points forts

##### Isolation au cyclopentane sans CFC/HCFC

- indice de réchauffement climatique = 10 ; potentiel de déplétion ozonique = 0
- haute densité 43 kg/m<sup>3</sup> ; stable sur toute la durée de vie de la machine
- épaisseur 60 mm

##### Construction tout inox AISI304L

- robustesse et durabilité ; inoxydabilité totale

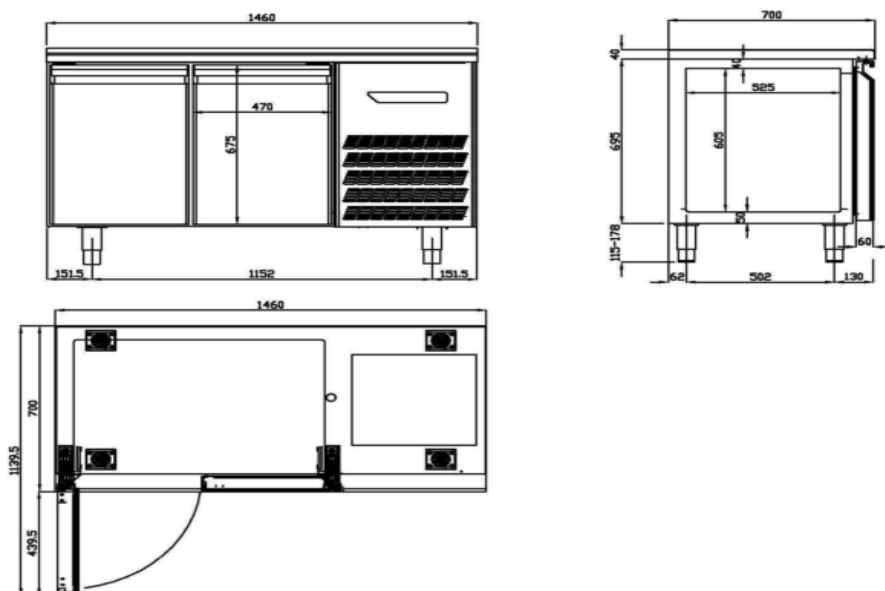
##### Système frigorifique

- classe climatique SN (tropicale élargie) ; performances garanties jusqu'à une température ambiante de +43°C
- accessibilité au condenseur par l'avant ; groupe monté sur rails coulissants
- évaporateur double paroi dédié à chaque volume de stockage ; meilleure répartition du froid et maintien constant de la t° de consigne

##### Contrôle digital intuitif

- traçabilité HACCP intégrée
- réglage de la t° de consigne au 0,1°C près et de la vitesse de circulation d'air
- alarmes de sortie de t° de consigne, ouverture de porte, défaut d'alimentation
- dégivrage intelligent au gaz chaud ; réévaporation automatique des condensats

## Dessertes réfrigérées gastronomiques 2 portes



### Caractéristiques

MODELE	EPTGM2	EPTGB2	ETGM2	ETGB2
Dimensions extérieures L x P x H (mm) (avec pieds réglés au min/max)	1460 x 700 x 850/910	1460 x 700 x 850/910	1460 x 700 x 850/910	1460 x 700 x 850/910
Puissance frigorifique / absorbée (W)	116 / 149	223 / 236	308 / 270	338 / 363
Poids kg	130	135	130	135
Température °C	-2°C +8°C	-10°C -25°C	-2°C +8°C	-10°C -25°C
Gaz réfrigérant	R290	R290	R404A	R404A
Capacité	280 l	280 l	280 l	280 l

### Options

Contrôle de température avec enregistreur	réf : TS
Dossieret 2 portes	réf : DOS2
Roulettes pivotantes	réf : ROU4
Bloc de 2 tiroirs 1/2	réf : TIROIR1/2
Bloc de 3 tiroirs 1/3	réf : TIROIR1/3
Bloc de 2 tiroirs 1/3 + 2/3	réf : TIROIR2/3
Porte vitrée pour dessert positive	réf : PVDES
Serrure à clé pour 1 porte	réf : SER

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

Document non contractuel

### Dessertes réfrigérées gastronomiques 3 portes

<b>Modèles</b>	EPTGM3 EPTGB3	ETGM3 ETGB3	(Froid positif -2°C +8°C) (Froid négatif -10°C -25°C)
----------------	------------------	----------------	--



#### Équipements de série :

- Contrôle électronique
- HACCP de série
- Dégivrage et évaporation automatique
- Isolation cyclopentane 60mm sans CFC/HCFC
- Construction robuste en inox AISI304
- Angles arrondis intérieurs
- Pieds réglables inox

#### Points forts

##### Isolation au cyclopentane sans CFC/HCFC

- indice de réchauffement climatique = 10 ; potentiel de déplétion ozonique = 0
- haute densité 43 kg/m<sup>3</sup> ; stable sur toute la durée de vie de la machine
- épaisseur 60 mm

##### Construction tout inox AISI304L

- robustesse et durabilité ; inoxydabilité totale

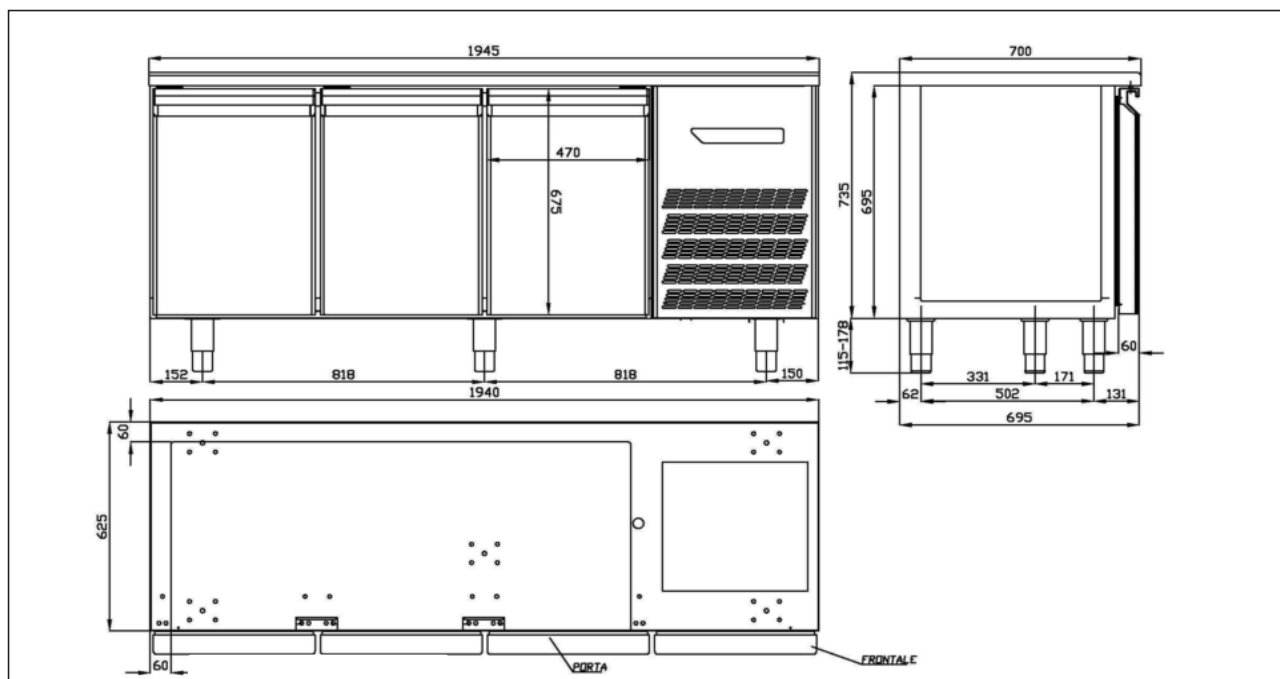
##### Système frigorifique

- classe climatique SN (tropicale élargie) ; performances garanties jusqu'à une température ambiante de +43°C
- accessibilité au condenseur par l'avant ; groupe monté sur rails coulissants
- évaporateur double paroi dédié à chaque volume de stockage ; meilleure répartition du froid et maintien constant de la t° de consigne

##### Contrôle digital intuitif

- traçabilité HACCP intégrée
- réglage de la t° de consigne au 0,1°C près et de la vitesse de circulation d'air
- alarmes de sortie de t° de consigne, ouverture de porte, défaut d'alimentation
- dégivrage intelligent au gaz chaud ; réévaporation automatique des condensats

### Dessertes réfrigérées gastronomiques 3 portes



#### Caractéristiques

MODELE	EPTGM3	EPTGB3	ETGM3	ETGB3
Dimensions extérieures L x P x H (mm) (avec pieds réglés au min/max)	1945 x 700 x 850/910	1945 x 700 x 850/910	1945 x 700 x 850/910	1945 x 700 x 850/910
Puissance frigorifique / absorbée (W)	153 / 182	307 / 310	407 / 330	465 / 477
Poids kg	160	170	160	170
Température °C	-2°C +8°C	-10°C -25°C	-2°C +8°C	-10°C -25°C
Gaz réfrigérant	R290	R290	R404A	R404A
Capacité	441 l	441 l	441 l	441 l

#### Options

Contrôle de température avec enregistreur	réf : TS
Dossieret 3 portes	réf : DOS3
Roulettes pivotantes	réf : ROU5
Bloc de 2 tiroirs 1/2	réf : TIROIR1/2
Bloc de 3 tiroirs 1/3	réf : TIROIR1/3
Bloc de 2 tiroirs 1/3 + 2/3	réf : TIROIR2/3
Porte vitrée pour dessert positive	réf : PVDES
Serrure à clé pour 1 porte	réf : SER

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

Document non contractuel

### Dessertes réfrigérées gastronomiques 4 portes

<b>Modèles</b>	EPTGM4 EPTGB4	ETGM4 ETGB4	(Froid positif -2°C +8°C) (Froid négatif -10°C -25°C)
----------------	------------------	----------------	--



#### Équipements de série :

- Contrôle électronique
- HACCP de série
- Dégivrage et évaporation automatique
- Isolation cyclopentane 60mm sans CFC/HCFC
- Construction robuste en inox AISI304
- Angles arrondis intérieurs
- Pieds réglables inox

#### Points forts

##### Isolation au cyclopentane sans CFC/HCFC

- indice de réchauffement climatique = 10 ; potentiel de déplétion ozonique = 0
- haute densité 43 kg/m<sup>3</sup> ; stable sur toute la durée de vie de la machine
- épaisseur 60 mm

##### Construction tout inox AISI304L

- robustesse et durabilité ; inoxydabilité totale

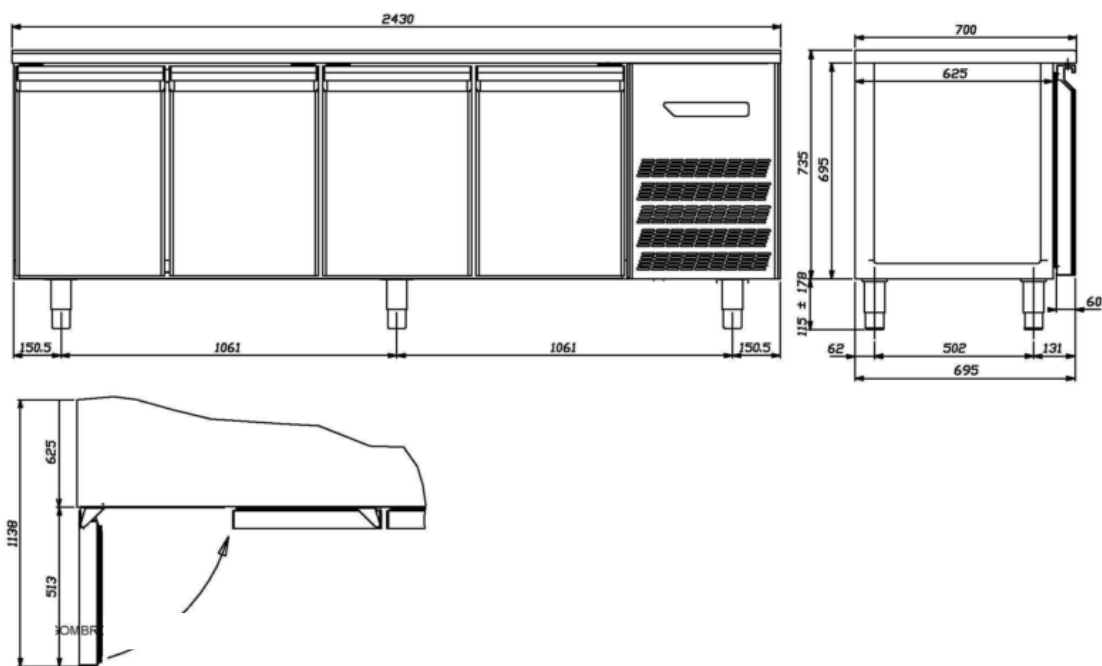
##### Système frigorifique

- classe climatique SN (tropicale élargie) ; performances garanties jusqu'à une température ambiante de +43°C
- accessibilité au condenseur par l'avant ; groupe monté sur rails coulissants
- évaporateur double paroi dédié à chaque volume de stockage ; meilleure répartition du froid et maintien constant de la t° de consigne

##### Contrôle digital intuitif

- traçabilité HACCP intégrée
- réglage de la t° de consigne au 0,1°C près et de la vitesse de circulation d'air
- alarmes de sortie de t° de consigne, ouverture de porte, défaut d'alimentation
- dégivrage intelligent au gaz chaud ; réévaporation automatique des condensats

## Dessertes réfrigérées gastronomiques 4 portes



### Caractéristiques

MODELE	EPTGM4	EPTGB4	ETGM4	ETGB4
Dimensions extérieures L x P x H (mm) (avec pieds réglés au min/max)	2430 x 700 x 850/910	2430 x 700 x 850/910	2430 x 700 x 850/910	2430 x 700 x 850/910
Puissance frigorifique / absorbée (W)	212 / 246	307 / 310	564 / 448	465 / 477
Poids kg	190	200	190	200
Température °C	-2°C +8°C	-10°C -25°C	-2°C +8°C	-10°C -25°C
Gaz réfrigérant	R290	R290	R404A	R404A
Capacité	602 l	602 l	602 l	602 l

### Options

Contrôle de température avec enregistreur	réf : TS
Dossieret 4 portes	réf : DOS4
Roulettes pivotantes	réf : ROU6
Bloc de 2 tiroirs 1/2	réf : TIROIR1/2
Bloc de 3 tiroirs 1/3	réf : TIROIR1/3
Bloc de 2 tiroirs 1/3 + 2/3	réf : TIROIR2/3
Porte vitrée pour dessert positive	réf : PVDES
Serrure à clé pour 1 porte	réf : SER

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

Document non contractuel