

**Cool'
Station**

Enodis
Guyon

Cool'Station



> **Respect des normes :**
plan de travail et bacs GN1/3 maintenus au froid par le flux d'air laminaire



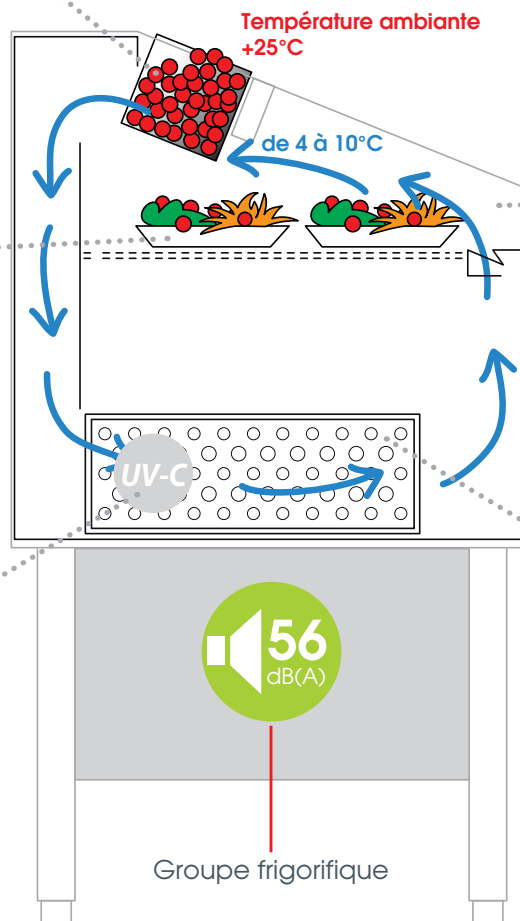
> **Polyvalence :**
plaques GN1/1 en polyéthylène amovibles, remplaçables par des bacs GN1/1



> **Hygiène :** lampe UV-C bactéricide

Distribution de l'air Principe de fonctionnement

Flux d'air laminaire dirigé de l'avant vers l'arrière



> **Économie, flexibilité et mobilité :** préparations froides dans un local à température ambiante, inutile de créer un local climatisé



> **Hygiène et maintenance :** évaporateur ventilé sur vérins pour le nettoyage de la cuve et pour la maintenance

> Préparation froide à température contrôlée dans le respect des normes

> Module polyvalent : poste de préparation, assemblage de produits, présentation de produits

> Valorisation maximale de la prestation culinaire

Caractéristiques

- > Construction inox Aisi 304.
- > Plan de travail et bacs réfrigérés par flux d'air ventilé (+4°C à +10°C pour température ambiante de +25°C).
- > Plan en plaques de polyéthylène blanches (noires en option) alimentaire GN1/1, substituables par des bacs ou plaques gastronomes (GN1/1 - GN1/2 - GN1/3).
- > Superstructure réfrigérée inox ou vitrée pour bacs GN1/3 (bacs en option).
- > Évaporateur ventilé basculant avec lampe UVC bactéricide.
- > Bac de récupération des eaux de condensats inclus.
- > Réfrigération par groupe hermétique monophasé (R455A).
- > Réserves réfrigérées avec 3 niveaux de stockage GN1/1 (TCS14R + TCS145EVR) ou 2 x GN1/1 (TCS18R + TCS18EVR).
- > Modèles fixes sans groupe en option.



Enodis au R290

- > Anticipation de l'évolution de la réglementation F-gas et préservation de l'environnement.
- > Économies d'énergie de l'ordre de 40 %.
- > Gain de place : l'efficacité énergétique du R455A permet d'utiliser des échangeurs plus petits et une tuyauterie plus fine.
- > Environnement de travail : un groupe au R455A émet moins de bruit qu'un groupe fonctionnant avec les gaz traditionnels R134a ou R404a.

NOUVEAU
CADRE
LÉGISLATIF

Évolution des fluides réfrigérants

- > Réglementation F-gas : interdiction de mise sur le marché d'équipements chargés avec un gaz réfrigérant dont l'indice de réchauffement climatique (GWP) est supérieur aux seuils suivants :
 - 1^{er} janvier 2020 \geq 2500
 - 1^{er} janvier 2023 \geq 150

Indice de réchauffement climatique (GWP) des fluides utilisés communément en réfrigération professionnelle :

- R404a = 3900
- R134a = 1430
- R455a = 146
- CO2 = 1

Enodis au HCFO

- > Anticipation de l'évolution de la réglementation F-gas et préservation de l'environnement.
- > Résistance thermique améliorée : l'efficacité de l'isolation au HCFO est supérieure de 4 % à celle de la mousse obtenue avec le R134a ou le R245a ; sa densité est de 42 kg/m³ contre 38 à 40 kg/m³ pour celle obtenue avec les réactifs traditionnels.

NOUVEAU
CADRE
LÉGISLATIF

Évolution des réactifs d'isolation

- > Réglementation F-gas :
 - au 1^{er} janvier 2020, interdiction de mise sur le marché d'équipements dotés de mousses contenant des HFC dont l'indice de réchauffement climatique (GWP) est supérieur à 150.

Réactifs classiques : R134a (1 300 GWP), R245a (950 GWP)

Nouvelle génération : HCFO
GWP = 1



Cool'Station inox



TCS18

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH mm
TCS12	Cool'Station 3 GN1/1	1045 x 700 x 1205
TCS14	Cool'Station 4 GN1/1	1370 x 700 x 1205
TCS18	Cool'Station 5 GN1/1	1695 x 700 x 1205
TCS14R	Cool'Station 4 GN1/1 avec réserve réfrigérée 1 portillon GN1/1	1370 x 700 x 1205
TCS18R	Cool'Station 5 GN1/1 avec réserve réfrigérée 2 portillons GN1/1	1695 x 700 x 1205

Cool'Station vitrée



TCS145EVR

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH mm
TCS12EV	Cool'Station 3 GN 1/1 version vitrée	1125 x 700 x 1205
TCS145EV	Cool'Station 4 GN1/1 version vitrée	1450 x 700 x 1205
TCS18EV	Cool'Station 5 GN 1/1 version vitrée	1775 x 700 x 1205
TCS145EVR	Cool'Station 4 GN1/1 avec réserve réfrigérée 1 portillon GN1/1	1450 x 700 x 1205
TCS18EVR	Cool'Station 5 GN 1/1 avec réserve réfrigérée 2 portillons GN1/1	1775 x 700 x 1205

Enodis
 — Fabricant Grande Cuisine —

Tous nos équipements sur www.enodis.fr
 Pour en savoir plus : Tél. : 01 69 02 25 10 • info@enodis.fr



ECORISMO est un label pour les éco-produits favorisant le développement durable dans les secteurs du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration et pour les collectivités locales.