



... more than a kitchen ...

Cooling equipment Koelapparatuur Équipement de refroidissement



Oorlogstransport



Cobenam te Antwerpen



Kookblok anno 1958 te Klooster Spa

Rubbens

SINCE 1919



Maurice & Jos Rubbens

RTV te Hornu



Ziekenhuis de Soignies





SINCE 1919

Rubbens ... more than a kitchen ...

Rubbens offers professional kitchen solutions for snack shops, restaurants, hotels and mass catering. Our consultants will advise you how to design a unique custom made kitchen. So you will be able to work efficiently and comfortably and create a good result every time. In Rubbens you get what you need: strong, reliable systems with a perfect finish.

The company has expanded into an important international company with sales representation in Belgium and the Netherlands. As an independent manufacturer, Rubbens is proud of the important extra value the well-skilled workmen, with years of experience and with thorough product knowledge, add to each product 'made to order'. Each Rubbens realization is unique and includes the pride of each team member!

The manufacturing of professional kitchen

The production contains thermal equipment and kitchen air conditioning, such as ranges, boiling kettles, frying pans, deep fat fryers, Vapo-Grills, as well as the non-thermal, stainless steel equipment such as custom made worktables, sinks, cupboards, self-service elements etc.

We declare proudly that we are the only manufacturer of professional kitchen equipment in Belgium and maybe in the whole Benelux, who combine quality and "custom made" to the highest technical level. Characteristic is our exclusive use of stainless steel as basic material and a complete, flexible integrated production process, leaning on years of experience. Having mastered cooking -, ventilation - and refrigerating techniques, we can explain this approach with real experience and insight. The customer needs no more than one skilled contact person for his whole kitchen installation. Rubbens take quality customer advice, accompanied through the installation and reliable after sales service for granted, within each project, from study to your kitchen completion. As project contractor Rubbens can offer you, without further ado, ready-made equipment as well.

From us you can expect more ...

Characteristics of the Rubbens' production are a great flexibility and constant innovation. Each order is considered as an individual project with special attention for all aspects of the production process: advice - study - creation - supervision - production - coordination - installation and after sales services.

You can rely on the total service-concept of Rubbens, reference is our reputation as specialist of industrial kitchen equipment.

Rubbens ... more than a kitchen ...

Rubbens doet meer dan keukens bouwen. Rubbens biedt professionele oplossingen voor frituren & snackbars, restaurants & hotels, industriële keukens en self service. Onze adviseurs denken met u mee bij het ontwerpen van een unieke keukenarchitectuur op maat. Zo kan u efficiënt en comfortabel werken om telkens weer een mooi resultaat neer te zetten. Bij Rubbens krijgt u wat u nodig heeft: sterke, betrouwbare installaties met een perfecte afwerking.

De onderneming is uitgegroeid tot een sterk internationaal merk met vertegenwoordiging in België en Nederland. Als van oorsprong Belgische fabrikant is Rubbens trots op de hoge toegevoegde waarde die zijn vakmensen, met jarenlange ervaring en grondige productkennis, in ieder product steken.

De productie van grootkeukenapparatuur

De productie van Rubbens bevat thermische apparatuur zoals fornuizen, snelkookketels, braadpannen, frituurfornuizen en vapogrills, alsook de niet-thermische apparatuur en uitrusting in rvs zoals op maat gemaakte werk-tafels, spoeltafels, kasten, zelfbedieningstoonbanken, enz.

Rubbens is dé fabrikant van grootkeukenapparatuur in de Benelux, die kwaliteit en maatwerk, op een ongeëvenaard niveau heeft weten te koppelen. Kenmerkend hiervoor is het uitsluitend gebruik maken van roestvrijstaal als basismateriaal en een volledig flexibel geïntegreerd productieproces. Dit alles opgebouwd op een jarenlange ervaring, sinds 1919.

Door het beheersen van zowel kook-, ventilatie-, koel-techniek als voedseldistributiesystemen kunnen we gerust van een projectmatige aanpak spreken en kunt u met slechts één gekwalificeerde gesprekspartner uw keukeninstallatie realiseren.

Van ons mag u meer verwachten ...

De productie bij Rubbens wordt gekenmerkt door een hoge flexibiliteit en voortdurende innovatie. Iedere order wordt als een zelfstandig project behandeld met speciale aandacht voor alle facetten van het productieproces: advies - studie - ontwerp - begeleiding - productie - coördinatie - en onderhoud.

U kunt op de totaalservice van Rubbens vertrouwen, daarvan getuigt onze reputatie als specialist in grootkeukentechniek.

Rubbens ... plus d'une cuisine ...

Rubbens fait plus que construire des cuisines. Nous offrons des solutions cuisines professionnelles pour des friteries, des restaurants, des hotels, et la restauration collective. Nous réfléchissons avec vous pour concevoir un concept sur mesure et unique en son genre. Vous pouvez ainsi travailler de manière efficace et confortable pour un résultat parfait à chaque fois. Chez Rubbens, vous obtenez ce qu'il vous faut: des installations robustes et fiables, à la finition irréprochable.

L'entreprise bénéficie d'un potentiel d'exportation important grâce à ses représentants commerciaux en Belgique et aux Pays-Bas. Fabricant indépendant, Rubbens est fier de la haute valeur ajoutée apportée par son personnel qualifié et expérimenté.

Nous sommes fiers de chaque réalisation

La production contient les appareils chauds comme les fourneaux, les marmites de cuisson rapide, les sauteuses, les friteuses, les Vapo-Grills, etc... ainsi d'équipements en inox comme des tables, plonges, armoires neutres - froides ou chauffantes, meubles self-service, etc... pouvant être réalisés sur mesure.

Rubbens est sans doute au niveau du Benelux le seul fabricant d'appareils grandes cuisines maîtrisant au mieux le produit «tailor made». L'inox est le matériau de base exclusivement employé au sein d'un processus de fabrication flexible, complètement intégré et qui repose sur une expérience acquise depuis 1919.

Notre maîtrise des techniques de cuisson, de ventilation de réfrigération et de distribution, nous permet de proposer une approche individualisée dans le cadre de votre cuisine à créer ou à renouveler. Les valeurs de Rubbens reposent sur le conseil au client, le suivi et le service après-vente du concept jusqu'à l'installation de votre équipement. Notre volonté est d'être attentif à vous, à vos désirs et à vos demandes.

De nous, vous pouvez vous attendre plus ...

La production Rubbens se caractérise par sa flexibilité et son sens de l'innovation. Chaque commande est traitée comme un projet unique où chaque étape fait l'objet d'une attention toute particulière : conseil - étude - développement - suivie - production - coordination et entretien.

Vous pouvez faire confiance au service total de Rubbens. Notre réputation de spécialiste en grandes cuisines en atteste.



Cooling equipment

Koelapparatuur

Équipement de refroidissement

RB	Blast Chillers & Freezers	Blast Chillers & Freezers	Cellules de Refroidissement et Surgélation	9
RB4 RB5	Slim Blast Chillers & Freezers	Compacte Blast Chillers & Freezers	Cellules de Refroidissement et Surgélation Table	13
RKWB	Gastronorm Counter	Gastronorm Gekoelde Werkbank	Table Gastronorm	17
RKWB BA	Bakery Counter	Bakkerij Gekoelde Werkbank	Table Pâtisserie	21
RSA	Buffet Counter	Saladière	Table Buffet	25
RPWB	Pizza Counter	Pizza Counter	Table Pizza	29
RTS4	GN 1/4 Topping Shelf	Gekoelde Opzetvitrine 1/4 GN	Étagères Réfrigérées GN 1/4	33
RTS3	GN 1/3 Topping Shelf	Gekoelde Opzetvitrine 1/3 GN	Étagères Réfrigérées GN 1/3	39
RSWB	Sandwich Counter	Sandwich Counter	Table Sandwich	43
RPWB	American Pizza Counter	Amerikaanse Pizza Counter	Table Pizza Americaine	47
RVWB	Freezer Counter	Vrieswerkbank	Table Surgelés	51
RS4	Refrigerated Undercounter	Gekoelde Onderbouw	Soubassement Réfrigérée	55
RSF4	Freezer Undercounter	Onderbouw Vriezer	Soubassement Réfrigéré Négatif	59
	Gastronorm Cabinet	Gastronorm Koelkast	Armoire Gastronorm	63
	Freezer Cabinet	Gastronorm Vrieskast	Armoire de Congélation	67
	Bakery Cabinet	Bakkerij Koelkast	Armoire Pâtisserie	71
	High Efficiency	High Efficiency	Haute Efficacité	75



RB2 Blast Chillers & Freezers

Blast Chillers & Freezers

Cellules de Refroidissement et Surgélation



The new series of Rubbens Blast Chillers & Freezers performs a rapid and uniform cooling to preserve the organoleptic qualities and the nutritional values of food and extend its storage life, making it the perfect tool for professionals in all areas of foodservice.

The powerful operation meets all HACCP and food safety standards and, simultaneously, is delicate enough to avoid the risks of dehydration and formation of 'ice skin', in either Chill or Freeze mode.

Outstanding flexibility and ease of use:

- 6 different models, with yields between 10kg and 50kg per cycle;
- Dual mode operation: blast chilling or blast freezing;
- Multi-purpose inner cells to accommodate both GN 1/1 pans and EN 400x600 bakery trays (Excl. Y2-3);
- Advanced electronic controller with an intuitive menu and friendly navigation;
- 4 Press & Go programmes: Soft Chill, Hard Chill, Soft Freeze and Hard Freeze.

De nieuwe serie van Rubbens Blast Chillers & Freezers zorgt voor een snelle en gelijkmatige koeling om de organoleptische eigenschappen en de voedingswaarde van levensmiddelen te behouden en de houdbaarheid te verlengen, waardoor het het perfecte apparaat is voor professionals en op alle gebieden van foodservice toepassingen.

De krachtige werking voldoet aan alle HACCP en voedselveiligheidsnormen, tegelijkertijd is de werking delicaat genoeg om de risico's van uitdroging en de vorming van een ijslaag te voorkomen, zowel in koel als in vriesmodus.

Uitstekende flexibiliteit en gebruiksgemak:

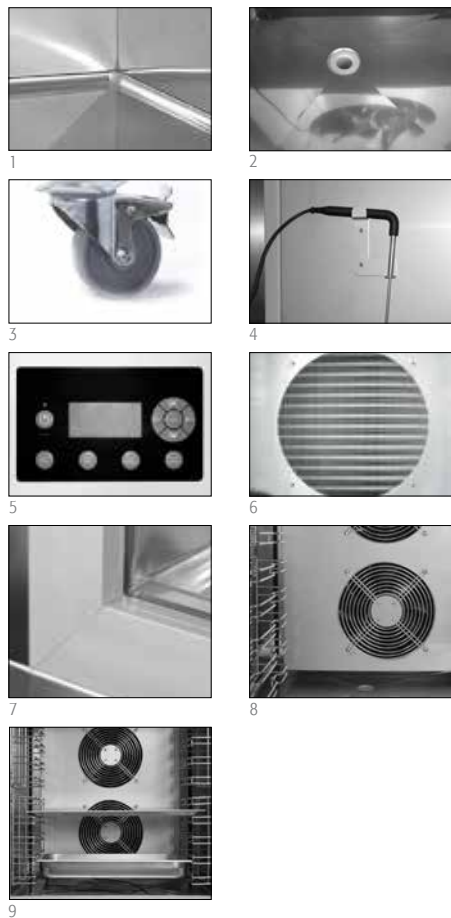
- 6 verschillende modellen, met een capaciteit tussen 10 kg en 50 kg per cyclus;
- Dubbele werking: blast chilling of blast freezing;
- Binnenwand geschikt voor meerdere afmetingen, zowel GN 1/1 pannen en EN 400x600 bakkerijroosters (Excl. Y2-3);
- Geavanceerde elektronische controller met een intuïtief menu en gebruiksvriendelijke bediening;
- 4 Press & Go programma's: Soft Chill, Hard Chill, Soft Freeze en Hard Freeze.

La nouvelle série de cellules de refroidissement et de surgélation Rubbens effectue un refroidissement rapide et uniforme pour préserver les qualités organoleptiques et les valeurs nutritionnelles des aliments et prolonger leur durée de vie de stockage, ce qui en fait l'outil parfait pour les professionnels dans tous les domaines de la restauration.

La puissante fonctionnalité répond à toutes les normes HACCP et de sécurité alimentaire et, simultanément, est assez délicate pour éviter les risques de déshydratation et de formation de glace, soit en mode réfrigération soit en mode congélation.

Flexibilité et facilité d'utilisation exceptionnelles:

- 6 modèles différents, avec des rendements compris entre 10 kg et 50 kg par cycle;
- Fonctionnement en mode double: refroidissement et surgélation rapide ;
- Cellules internes à multi-usages pour accueillir des bacs GN 1/1 et des plaques pâtisseries EN 400x600 (Sauf Y2-3);
- Contrôleur électronique avancé avec menu intuitif et une navigation aisée;
- 4 programmes Press & Go : Soft Chill, Hard Chill, Soft Freeze, et Hard Freeze.



1. Rounded corners for total hygiene and improved air circulation
Afgeronde hoeken voor totale hygiëne en verbeterde luchtcirculatie
Coins arrondis, pour une hygiène complète et une meilleure circulation de l'air
2. Multi-sloped bottom for positive drainage and easy cleaning
Aflopende bodem voor een goede afvoer en eenvoudige reiniging
Fond à plans multiples, pour un drainage optimal et un nettoyage facile
3. Heavy-duty lockable swivel castors (optional)
Heavy-duty lockable swivel castors (optional)
Roues pivotantes verrouillables, très résistantes (optionnellement)
4. Core probe with silicone grip, easy to use and replace
Kerntemperatuurmeter met siliconen grip, makkelijk te gebruiken en te vervangen
Sonde à cœur, à poignée en silicone, facile à utiliser et à remplacer
5. Electronic control panel designed for ease of use
Elektronisch bedieningspaneel ontworpen voor gebruiksgemak
Panneau de contrôle électronique, conçu pour faciliter l'utilisation
6. Evaporator with anti-corrosion protective coating for increased life span
Verdamper met anti-corrosie beschermende coating voor een verlengde levensduur
Évaporateur, à revêtement protecteur anticorrosif, pour un temps de vie étendu
7. Heated door frame thermal breakers to prevent icing and condensation
Verwarmd deurframe met thermische onderbreking om ijsvorming en condensatie te voorkomen
Rupteurs thermiques, fixés sur le cadre chauffé de la porte, afin de prévenir le glaçage et la condensation
8. Fan motors with IP45 for high ingress protection against dust and water
Ventilatoren met IP45 voor een optimale bescherming tegen stof en water
Moteurs ventilateur, à IP4, pour une haute protection contre la pénétration de la poussière et de l'eau
9. Easily removable tray slides and racking allow perfect hygiene
Gemakkelijk verwijderbare laden en roosters voor perfecte hygiëne
Les plateaux coulissants facilement amovibles et le rayonnage permettent une hygiène parfaite

FEATURES KENMERKEN CARACTÉRISTIQUES

Operation

- Four preset programmes and several customisable options, allowing the end user to easily set up specific programmes to suit his menu requirements.
- All programmes automatically switch to holding mode at the end of the cycle, maintaining product at right temperature until being transferred to final storage.
- All programmes can be controlled either by time (for regular output) either by the probe supplied (ideal for precise core temperature control).
- Acoustic alarm at the end of each working cycle.

Construction

- 1.4304 EN 10088-2 (AISI 304) stainless steel interior and exterior for safety and durability;
- Eco-friendly zero ODP and zero GWP polyurethane insulation, 70mm thick to minimise thermal losses.
- Height adjustable stainless steel legs for accurate levelling.
- Self closing door with automatic hold-open at 90°, fitted with silicone magnetic gasket.
- Coated evaporator coil for protection against corrosion and increased durability.

Bediening

- Vier vooraf ingestelde programma's en een aantal aanpasbare opties, zodat de eindgebruiker eenvoudig specifieke programma's kan instellen om aan zijn eisen te voldoen.
- Alle programma's gaan automatisch naar de holdingsstand aan het einde van de cyclus, om het product op de juiste temperatuur te bewaren totdat het naar de uiteindelijke opslag wordt gebracht.
- Alle programma's kunnen worden gecontroleerd, hetzij door tijd (voor een regelmatige output) hetzij door de meegeleverde voeler (ideaal voor nauwkeurige kerntemperatuur controle).
- Akoestisch signaal aan het einde van elke werkcyclus.

Constructie

- 1,4304 EN 10088-2 (AISI 304) roestvrijstaal interieur en exterieur voor veiligheid en duurzaamheid.
- Eco-vriendelijke zero ODP en zero GWP polyurethaan isolatie, 70mm dik om thermische verliezen te beperken.
- In hoogte verstelbare roestvrijstalen poten voor nauwkeurige nivellering.
- Zelfsluitende deur met automatische openhouder bij 90°, uitgerust met magnetische siliconen deurrubbers.
- Gecoate verdamper voor bescherming tegen corrosie en een verhoogde duurzaamheid.

Fonctionnement

- Quatre programmes pré-réglés et plusieurs options personnalisables, permettant à l'utilisateur de facilement mettre en place des programmes spécifiques pour répondre aux besoins de son menu.
- Tous les programmes passent automatiquement en mode attente à la fin du cycle, tout en gardant les produits à la bonne température jusqu'à ce qu'ils soient transférés vers le stockage définitif.
- Tous les programmes peuvent être contrôlés soit par le temps (pour fonctionnement régulier) soit par la sonde fournie (idéal pour le contrôle de la température à cœur).
- Alarme acoustique à la fin de chaque cycle de travail.

Construction

- Acier inoxydable 1.4304 EN 10088-2 (AISI 304) intérieur et extérieur pour la sécurité et la durabilité.
- Isolation en polyuréthane écologique avec zéro PDO et zéro PRG, 70mm d'épaisseur pour minimiser les pertes thermiques.
- Pieds réglables en hauteur pour un nivellement précis.
- Porte à fermeture automatique et maintien de la position ouverte à 90°, munie de joint magnétique en silicone.
- Évaporateur traité contre la corrosion pour une durabilité accrue.

SPECIFICATIONS SPECIFICATIES CARACTÉRISTIQUES

Item number	Artikel nummer	Numéro d'article	7106.010	7106.015	7106.020
Model	Model	Modèle	RB2-3	RB2-5C	RB2-5
Dimensions wxdxh	Afmetingen bxdxh	Dimensions lpxh	670 x 715 x 500	810 x 715 x 850	810 x 830 x 850
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	70 kG	110 kG	123 kG
Insulation thickness	Isolatie dikte	Épaisseur de l'isolation	50 mm	70 mm	70 mm
Power supply	Stroomvoorziening	Alimentation électrique	V/ph/Hz/A	230/1/50/3,0	230/1/50/5,0
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	0,5 kW	1,0 kW	1,0 kW
Cooling capacity	Koelcapaciteit	Puissance frigorifique	-35°C +45°C	277 W	618 W
Refrigerant/charge	Koelmiddel/lading	Fluide réfrigérant/charge	R404A / 225 g	R404A / 650 g	R404A / 650 g
Chill capacity	Koelcapaciteit	Capacité refroidissement	+90°C/+3°C, 90 min.	10 kG	20 kG
Freeze capacity	Vries capaciteit	Capacité surgélation	+90°C/-18°C, 240 min.	6 kG	14 kG
Shelving	Opslagcapaciteit	Capacité rangement	3x GN1/1-65	5x GN1/1-65 5x EN 400x600	5x GN1/1-65 5x EN 400x600

Item number	Artikel nummer	Numéro d'article	7106.025	7106.030	7106.035
Model	Model	Modèle	RB2-7	RB2-10	RB2-14
Dimensions wxdxh	Afmetingen bxdxh	Dimensions lpxh	810 x 830 x 1070	810 x 830 x 1370	810 x 830 x 1750
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	144 kG	187 kG	229 kG
Insulation thickness	Isolatie dikte	Épaisseur de l'isolation	70 mm	70 mm	70 mm
Power supply	Stroomvoorziening	Alimentation électrique	V/ph/Hz/A	230/1/50/6,0	400/3/50/3,6
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	1,3 kW	2,0 kW	2,2 kW
Cooling capacity	Koelcapaciteit	Puissance frigorifique	-35°C +45°C	859 W	1313 W
Refrigerant/charge	Koelmiddel/lading	Fluide réfrigérant/charge	R404A / 750 g	R404A / 1800 g	R404A / 2200 g
Chill capacity	Koelcapaciteit	Capacité refroidissement	+90°C/+3°C, 90 min.	30 kG	40 kG
Freeze capacity	Vries capaciteit	Capacité surgélation	+90°C/-18°C, 240 min.	20 kG	28 kG
Shelving	Opslagcapaciteit	Capacité rangement	7x GN1/1-65 7x EN 400x600	10x GN1/1-65 10x EN 400x600	14x GN1/1-65 14x EN 400x600



RB4 RB5

Slim Blast Chillers & Freezers

Compacte Blast Chillers & Freezers

Cellules de Refroidissement et Surgélation Slim



The Slim RB4 Blast Chiller and the RB5 Blast Chiller & Blast Freezer are two-in-one cabinets, capable of delivering rapid and uniform cooling and ready to operate as a holding refrigerator (RB4) or refrigerator/freezer (RB5). Their powerful cooling units and the 75 mm thick insulation allow for high yield blast cycles.

Unrivalled flexibility

The refrigerating systems are engineered to function as regular upright cabinets that can perform blast cycles whenever required.

Slim and capacious

The inner cells can take up to 5 GN 1/1 pans in blast mode, and up to 16 GN 1/1 pans in holding mode, in an incredibly small 0,35 m² footprint.

De Slim RB4 snelkoeler en de RB5 snelkoeler & snelvriezer zijn twee-in-één kasten die snel en uniform kunnen koelen en die direct kunnen worden ingezet als een koelkast (RB4) of koelkast/vriezer (RB5). De krachtige koeleenheden en de 75 mm dikke isolatie zorgen voor een snelkoelcyclus met hoge opbrengst.

Ongekende flexibiliteit

De koelsystemen zijn zo ontworpen dat ze functioneren als reguliere, rechtopstaande kasten die snelkoelcycli kunnen leveren indien nodig.

Klein doch ruimtelijk

Er kunnen in de binnencellen tot 5 GN 1/1 bakken in de snelkoelmodus en tot 16 GN 1/1 bakken in de bewaarmodus. Dat alles in een ongelooflijk kleine ruimte van slechts 0,35 m².

4 Druk & start programma's

Twee zachte programma's (meten of tijd) en twee harde programma's (meten of tijd), die voor een probleemloos gebruik allemaal aan het einde van de cyclus automatisch overschakelen naar de bewaarmodus.

Specificaties voor zwaar gebruik

Roestvast stalen binnenkant specifiek voor de voedselindustrie en krachtige ventilators met een hoge binnendringingsbescherming (IP45).

4 Press & Go programmes

Two Soft programmes (probe or time), and two Hard programmes (probe or time), all of them automatically switch to holding mode at the end of the cycle for a trouble-free operation.

Heavy-duty specifications

Food grade stainless steel interior and exterior and powerful ventilators with high ingress protection rating (IP45).

La Cellule de Refroidissement Slim RB4 et la Cellule de Surgélation Slim RB5 sont des armoire deux-en-un, capables de fournir un refroidissement rapide et uniforme, et prêtes à fonctionner comme une armoire positive (RB4) ou une armoire négative (RB5). Ses puissantes unités de refroidissement et ses 75 mm d'épaisseur d'isolation permettent des hauts rendements par cycle de refroidissement rapide.

Flexibilité incomparable

Les systèmes frigorifiques sont conçus pour fonctionner comme des armoires conventionnelles qui peuvent exécuter des cycles de refroidissement rapide chaque fois qu'il le faut.

Les petites à grande contenance

Les cellules internes permettent d'y ranger jusqu'à 5 bacs GN 1/1 en mode refroidissement rapide, et jusqu'à 16 bacs GN 1/1 en mode conservation, le tout dans l'incroyablement petite empreinte au sol de 0,35 m².

4 programmes Press & Go

Deux programmes Soft (sonde ou temps), et deux programmes Hard (sonde ou temps), tous passent automatiquement en mode de conservation à la fin de chaque cycle de travail pour un fonctionnement sans soucis.

Spécifications pour usage professionnel

Extérieur et intérieur en acier inox alimentaire et ventilateurs avec un élevé indice de protection (IP45).



1. 5 GN 1/1 pans in blast-chill mode
5 GN 1/1 bakken in snelkoelmodus
5 poêles GN 1/1 en mode refroidissement rapide
2. 75 mm thick eco-friendly insulation
75 mm dikke milieuvriendelijke isolatie
Isolation écologique, ayant une épaisseur de 75 mm
3. Programmable electronic controller
Programmeerbare elektronische bediening
Contrôleur électronique programmable
4. Core probe with silicone grip
Meetstift met siliconen handvat
Sonde à cœur, à poignée en silicone
5. E-shaped sliders to stack GN 1/1 shelf and pan
E-vormige geleiders om GN 1/1 plank en bak te stapelen
Glissières sous forme de E, afin de recevoir le rayon GN 1/1 et la poêle
6. Embedded heater wire
Geïntegreerde verwarming
Fil chauffant incorporé
7. Light
Verlichting
Lumière
8. Self-closing doors with automatic hold-open at 100°
Zelfsluitende deuren die automatisch poenen bij 100°
Portes auto-fermantes, à ouverture automatique à 100°
9. Rounded corners and pressed bottom
Afgeronde hoeken en geperste bodem
Coins arrondis et fond enfoncé
10. Stainless steel height adjustable legs
Rvs poten die in hoogte verstelbaar zijn
Pieds réglables en hauteur, fabriqués en acier inoxydable

FEATURES KENMERKEN CARACTÉRISTIQUES

Operation

- Four preset programmes and several customisable options, allowing the end user to easily set up specific parameters.
- All programmes automatically switch to holding mode at the end of the cycle, maintaining product at right temperature until being transferred to final storage.
- All programmes can be controlled either by time (for regular output) either by the probe supplied (ideal for precise core temperature control).
- Acoustic alarm at the end of each working cycle.

Construction

- Eco-friendly zero ODP and zero GWP polyurethane insulation, 75mm thick to minimise thermal losses.
- Height adjustable stainless steel legs for accurate levelling.
- Reversible door.
- Self closing door with automatic hold-open at 100°, fitted with silicone magnetic gasket.

Gebruik

- Vier vooraf ingestelde programma's en verschillende aanpasbare opties zodat de eindgebruiker eenvoudig specifieke parameters kan instellen.
- Alle programma's wisselen aan het einde van de cyclus automatisch naar de bewaarmodus zodat het product op de juiste temperatuur wordt bewaard tot het naar de uiteindelijke opslag wordt overgebracht.
- Alle programma's kunnen worden bediend op tijd (voor een reguliere uitvoer) of middels de meegeleverde meetstift (ideaal voor de controle van de kerntemperatuur).
- Akoestisch alarm aan het einde van elke werkcyclus.

Bouw

- Milieuvriendelijke isolatie zonder ODP en GWP, 75 mm dik om verlies van de koele temperatuur te minimaliseren.
- In hoogte verstelbare roestvast stalen poten voor een nauwkeurige hoogtebepaling.
- Omkeerbare deur.
- Zelfsluitende deur die automatisch openen bij 100°, voorzien van siliconen magneetpakking.

Fonctionnement

- Quatre programmes pré-réglés et plusieurs options personnalisables, permettant à l'utilisateur de facilement mettre en place des paramètres.
- Tous les programmes passent automatiquement en mode attente à la fin du cycle, tout en gardant les produits à la bonne température jusqu'à ce qu'ils soient transférés vers le stockage définitif.
- Tous les programmes peuvent être contrôlés soit par le temps (pour fonctionnement régulier) soit par la sonde fournie (idéal pour le contrôle de la température à cœur).
- Alarme acoustique à la fin de chaque cycle de travail.

Construction

- Isolation en polyuréthane écologique avec zéro PDO et zéro PRG, 75mm d'épaisseur pour minimiser les pertes thermiques.
- Pieds réglables en hauteur pour un nivellement précis.
- Porte réversible.
- Porte à fermeture automatique et maintien de la position ouverte à 100°, munie de joint magnétique en silicone.

SPECIFICATIONS SPECIFICATIES CARACTÉRISTIQUES


Item number	Artikelnummer	Numéro d'article		7106.050	7106.055
Model	Model	Modèle		RB4	RB5
Dimensions wxdxh	Afmetingen bxdxh	Dimensions lxxpxh		500 x 700 x 2040	500 x 700 x 2040
Chill capacity	Koelcapaciteit	Capacité refroidissement	70°C/3°C, 90 min.	20 kG	20 kG
Freeze capacity	Vriescapaciteit	Capacité surgélation	70°C/-18°C, 240 min.	-	12 kG
Shelving	Opslagcapaciteit	Capacité de rangement		5x 1/1 GN-65	5x 1/1 GN-65
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition		130 kG	135 kG
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition		0,88 m ³	0,88 m ³
Net storage volume	Netto opslagcapaciteit	Volume utile		192 L	165 L
Pairs of sliders	Set geleiders	Paires de glissières		5	5
Power supply	Stroomvoorziening	Alimentation électrique	V/ph/Hz/A	220-240 / 50 / 3,5	220-240 / 50 / 5,0
Power input	Vermogen	Puissance absorbée		505 W	975 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance compresseur		1/3 hp	2/3 hp
Cooling power blast chiller	Koelvermogen blast chiller	Puissance frigorifique refroidissement	-15°C +40°C	891 W	-
Cooling capacity Blast freezer	Koelvermogen Blast freezer	Puissance frigorifique surgélation	-35°C +40°C	-	490 W
Refrigerant/charge	Koelmiddel/lading	Fluide réfrigérant/charge		R404A / 330 g	R404A / 390 g
Climate class	Klimaatklasse	Classe climatique	ISO 23953	4	4
Defrost	Ontdooiing	Abtauung		A	A
Evaporation	Verdamping	Évaporation		F	F
Refrigerator	Refrigerator	Refrigerator			
Energy consumption	Energieverbruik	Energy consumption		4,5 kWh/24h	10 kWh/24h
Temperature range	Temperatuurbereik	Temperature range		0+8°C	0+8°C
Freezer	Freezer	Freezer			
Energy consumption	Energieverbruik	Energy consumption		-	12 kWh/24h
Temperature range	Temperatuurbereik	Temperature range		-	-18-23°C

A- Automatic Automatisch Automatique F- Forced Lekwaterverdamping Ventilé forcé E- Electrical Elektrisch Électrique





The Gastronorm Counter is designed to conserve products that perish easily such as meat, fish and other fresh foods. Its high calibre refrigeration performance makes it the ideal unit for the professional kitchen.

High relative humidity

Evaporators placed between doors, large exchange surface and the option of static or ventilation modes, provide excellent refrigeration conditions even in the most adverse environments.

High-Efficiency-Gene

By choosing the HR option, the energy consumption of this cooling unit reduces at least 40%. The HR is a result of a year of intense Cooling Lab® engineering research, monitoring and testing. This innovation integrates the most advanced energy saving electro-mechanical parts available in the market.

De gastronorm gekoelde werkbank is ontworpen om producten die gemakkelijk bederven, zoals vlees, vis en andere verse levensmiddelen, te conserveren. De grote koelcapaciteit maken het het ideale apparaat voor de professionele keuken.

Hoge relatieve vochtigheid

Verdampers geplaatst tussen deuren, groot uitwissel oppervlak en de mogelijkheid van een statische of ventilatiemodus, zorgen voor uitstekende koelcondities, zelfs in de meest ongunstige omstandigheden.

Hoog Rendement uitvoering

Door de optie HR-Uitvoering vermindert het energieverbruik van de koeleenheid met ten minste 40%. De HR-Uitvoering is het resultaat van een jaar lang intensief technisch onderzoek, monitoring en testen. Deze innovatie integreert de meest geavanceerde energiebesparende elektromechanische onderdelen die op de markt beschikbaar zijn.

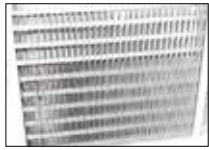
La Table Gastronorm a été spécialement conçue pour la conservation de produits facilement périssables, en particulier les viandes, les poissons, les crudités et autres aliments frais. C'est un meuble qui présente d'excellentes performances frigorifiques et qui est indiqué pour la cuisine professionnelle.

Humidité relative élevée

Des évaporateurs situés entre les portes, un important volume ventilé ainsi que la commutation possible entre le régime statique et le régime ventilé procurent des conditions optimales de conservation, même dans les environnements les plus défavorables.

High-Efficiency-Gene

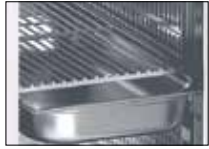
En choisissant l'option HR, la consommation d'énergie de cette unité de refroidissement réduit au moins 40%. Le HR, est le résultat d'une année d'intense recherche et expérimentation, développés par une équipe d'ingénierie dans le Cooling Lab®. Cette innovation intègre les plus avancées pièces électromécaniques disponibles sur le marché, en ce qui regarde l'économie d'énergie.



1



2



3



4



5

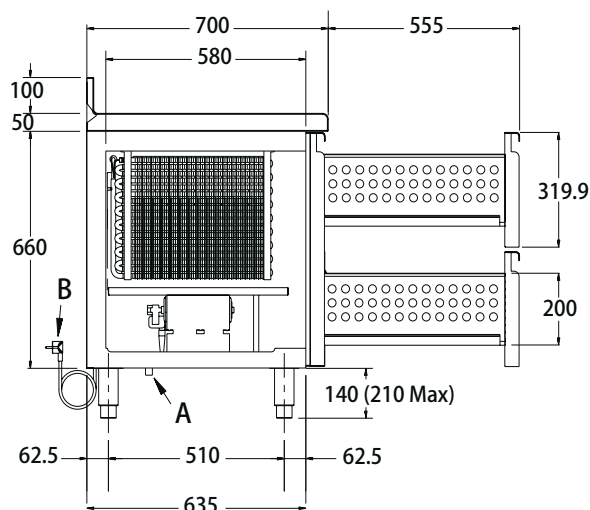
1. Lacquered evaporator
Gecoate verdampert
Évaporateur laqué
2. Easily removable magnetic gaskets
Eenvoudig uitneembare magnetische deurrubbers
Joint magnétique facilement amovible
3. Inside built for grids and GN 1/1 containers
Binnenkant geschikt voor roosters en GN 1/1 containers
Incorporé, pour les grilles et les conteneurs GN 1/1
4. Also available with 2 or 3 drawers
Ook verkrijgbaar met 2 of 3 laden
Disponible également avec 2 ou 3 tiroirs
5. Rounded inside corners
Afgeronde binnenhoeken
Coins intérieurs arrondis

FEATURES KENMERKEN CARACTÉRISTIQUES

- Inside and out food grade stainless steel with easy-clean finishing.
- Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³.
- Two working modes, static and ventilated.
- Automatic door closure and easy replacing magnetic gaskets.
- Evaporators between doors.
- Control panel with electronic controller device.
- Non refrigerated drawer above the condenser unit.
- Tropicalized refrigeration system, Climate Class 5, according to ISO 23953 for climate classes (tested at 40°C room temperature).

- Binnen en buitenkant van roestvrij staal met gemakkelijk te reinigen afwerking.
- Isolatie door waterbasis polyurethaan met zero ODP (ozonafbrekend vermogen) en zero GWP (Global Warming Potential), onder hoge druk geïnjecteerd, dichtheid 40kg/m³.
- Twee werkingsmodus, statisch en geventileerd.
- Automatische sluiting deur en eenvoudig te vervangen magnetische deurrubbers.
- Verdampers tussen deuren | Bedieningspaneel met elektronisch bedieningspaneel.
- Niet gekoelde lade boven de condenseenheid.
- Getropicaliseerd koelsysteem, Klimaat klasse 5 volgens ISO 23953 voor klimaatklassen (getest bij een kamertemperatuur van 40°C).

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable.
- Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pression, densité 40kg/m³.
- Possibilité de fonctionnement en régime de réfrigération ventilée ou statique.
- Portes pourvues d'un dispositif de fermeture automatique et de joints étanches facilement remplaçables.
- Évaporateurs entre les portes.
- Panneau de commande avec contrôleur électronique.
- Tiroir de service non réfrigéré.
- Système de réfrigération tropicalisé, classe climatique 5, conformément à la norme ISO 23953 pour les classes climatiques (testé à 40°C température ambiante).



OPTIONS OPTIES OPTIONS

• Castors kit	Wielenset	Kit de roulettes
• Granite cover	Granieten blad	Dessus en granite
• Marble cover	Marmeren blad	Dessus en marbre
• Cover without upstand	Blad zonder opstand	Dessus sans dosseret
• Sink with drainer	Spoelbak met afvoer	Évier avec égoutoir
• Sink without drainer	Spoelbak zonder afvoer	Évier sans égoutoir
• HACCP	HACCP	HACCP
• Remote group 10M	Separate opstelling 10M	Groupe à distance 10M
• Left side group	Koelunit links	Groupe à gauche
• HR implementation	HR uitvoering	Exécution HR
• Kit of 2 drawers	Set van 2 laden	Kit de 2 tiroirs
• Kit of 3 drawers	Set van 3 laden	Kit de 3 tiroirs
• Stainless steel back	Rvs achterkant	Arrière en inox
• Glass doors	Glazen deuren	Portes vitrées
• Lock	Slot	Serrure
• No refrigeration unit	Zonder koelmotor	Sans unité de réfrigération
• Depth: 60 cm (instead of 70 cm)	Diepte: 60 cm (ipv 70 cm)	Profondeur: 60 cm (au lieu de 70 cm)



Remote group 10M
Separate opstelling 10M
Groupe à distance 10M

SPECIFICATIONS SPECIFICATIES CARACTÉRISTIQUES


Item number	Artikel nummer	Numéro d'article	7103.010	7103.025	7103.045	7103.075
No. of doors	Roosters per deur	Nombre de portes	2	3	4	5
Width	Breedte	Largeur	1320 mm	1755 mm	2190 mm	2625 mm
Depth	Diepte	Profondeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Height	Hoogte	Hauteur	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	-2+8°C	-2+8°C	-2+8°C	-2+8°C
Grids per door	Roosters per deur	Grilles par porte	1	1	1	1
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	189 kG	226 kG	263 kG	300 kG
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition	1,12 m³	1,48 m³	1,84 m³	2,20 m³
Capacity (ISO 23953-1)	Capaciteit (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	172,3 L	258,4 L	344,5 L	430,6 L
Voltage/Frequency	Voltage / Frequentie	Tension/Fréquence	220-230V/50hz	220-230V/50hz	220-230V/50hz	220-230V/50hz
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	227 W	280 W	351 W	450 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	1/5 hp	1/4 hp	3/8 hp	3/8 hp
Cooling power*	Koelvermogen*	Puissance frigorifique*	238 kcal/h 277W	287 kcal/h 334W	382 kcal/h 444W	422 kcal/h 491W
Average relative humidity	Gem. relatieve vochtigheid	Humidité relative moyenne	81%	85%	88%	87%
Defrosting	Ontdooiing	Dégivrage	A	A	A	A
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	S/F	S/F	S/F	S/F
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R134a/300g	R134a/350g	R134a/425g	R134a/525g
Energy Consumption	Energieverbruik	Consommation Énergétique	3,408 kWh/24h	4,68 kWh/24h	5,832 kWh/24h	6,984 kWh/24h

HR implementation	HR uitvoering	Exécution HR				
Item number	Artikel nummer	Numéro d'article	7103.010HR	7103.025HR	7103.045HR	7103.045HR
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	190 W	230 W	280 W	360 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	1/5 hp	1/5 hp	1/4 hp	3/8 hp
Cooling power*	Koelvermogen	Puissance frigorifique*	213 kcal/h 248 W	304 kcal/h 354 W	332 kcal/h 386 W	445 kcal/h 518 W
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R134a/250 g	R134a/300 g	R134a/350 g	R134a/425 g
Energy Consumption	Energieverbruik	Consommation Énergétique	1,296 kWh/24h	1,848 kWh/24h	2,904 kWh/24h	3,480 kWh/24h

A- Automatic Automatisch Automatique F- Forced Lekwaterverdamping Ventilé forcé S- Static Statisch Statique * (-10+43°C)





This equipment is used for the cold storage of confectionery and bread making dough. It can work in static mode and has interiors designed to hold Euronorm trays - 400x600 mm.

RH control

Programmable system that monitors and manages the on/off cycles of both the compressor and the ventilators, creating the ideal conditions for every type of dough or pastry to meet the specific cold storage demands of traditional craft and mid-sized bakeries.

By choosing the HR option, the energy consumption of this cooling unit reduces at least 40%. The HR is a result of a year of intense Cooling Lab® engineering research, monitoring and testing. This innovation integrates the most advanced energy saving electro-mechanical parts available in the market.

Deze apparatuur wordt gebruikt voor de gekoelde opslag van patisserie producten en brooddeeg. Het kan worden ingesteld in statische modus en is geschikt voor Euronorm - 400x600mm.

RH Control

Programmeerbaar systeem dat de aan / uit-cycli van zowel de compressor als de ventilatoren controleert en beheert, het creëert de ideale omstandigheden voor elk soort deeg of gebak en voldoet aan de specifieke gekoelde opslag eisen van de traditionele ambachtelijke en middelgrote bakkerijen.

Door te kiezen voor de optie HR-Uitvoering, vermindert het energieverbruik van de koeleenheid met ten minste 40%. De HR-Uitvoering is het resultaat van een jaar van intensief technisch onderzoek, monitoring en testen. Deze innovatie integreert de meest geavanceerde energiebesparende elektromechanische onderdelen die op de markt beschikbaar zijn.

Cet équipement est destiné à la conservation des pâtes à pain et de pâtisserie. Il peut fonctionner en régime statique et les intérieurs sont prévus pour recevoir des bacs Euronorm 400x600mm.

Contrôle HR

Système programmable qui surveille et gère les cycles marche / arrêt du compresseur et des ventilateurs, créant les conditions idéales pour chaque type de pâte ou pâtisserie pour répondre aux exigences de stockage de froid très spécifiques de la confection artisanale traditionnelle et des boulangeries de taille moyenne.

En choisissant l'option HR, la consommation d'énergie de cette unité de refroidissement réduit au moins 40%. Le HR est le résultat d'une année d'intense recherche et expérimentation, développée par une équipe d'ingénierie dans le Cooling Lab®. Cette innovation intègre les plus avancées pièces électromécaniques disponibles sur le marché, en ce qui regarde l'économie d'énergie.



1



2



3



4

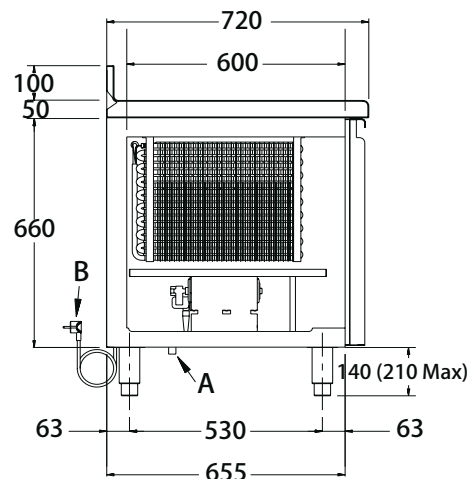


5

1. Electronic controller with temperature and humidity sensors (option)
Elektronische controller met temperatuur en vochtigheidssensoren (optioneel)
Contrôleur électronique, à capteurs de température et d'humidité (optionnellement)
2. Easily removable magnetic gaskets
Eenvoudig uitneembare magnetische deurrubbers
Joints magnétiques facilement amovibles
3. Prepared to use EN 400x600 trays
Geschikt voor gebruik met EN 400x600 trays
Préparé à être utilisé avec des plateaux EN 400x600
4. Possibility to have a granite or marble top
Mogelijkheid voor een granieten of marmeren blad
Possibilité d'avoir une surface en granite ou en marbre
5. Rounded inside corners
Afgeronde binnenhoeken
Coins intérieurs arrondis

FEATURES **KENMERKEN** CARACTÉRISTIQUES

- Inside and out food grade stainless steel with easy-clean finishing.
 - Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³.
 - Two working modes, static and ventilated.
 - Evaporators between doors.
 - Interior designed to hold Euronorm trays 400x600 mm.
 - Height adjustable stainless steel feet.
 - Control panel with electronic controller device.
 - Non refrigerated drawer above the condenser unit.
 - Tropicalized refrigeration system, Climate Class 5, according to the ISO 23953 for climate classes (tested at 40°C room temperature).
-
- Binnen en buitenkant van roestvrij staal met gemakkelijk te reinigen afwerking.
 - Isolatie door waterbasis polyurethaan met zero ODP (ozonafbrekend vermogen) en zero GWP (Global Warming Potential), onder hoge druk geïnjecteerd, dichtheid 40kg / m³.
 - Twee werkingsmodus, statisch en geventileerd.
 - Automatische sluiting deur en eenvoudig te vervangen magnetische deurrubbers.
 - Verdampers tussen deuren.
 - Bedieningspaneel met elektronisch bedieningspaneel.
 - Niet gekoelde lade boven de condenseenheid.
 - Getropicaliseerd koelsysteem, Klimaat klasse 5 volgens ISO 23953 voor klimaatklassen (getest bij een kamertemperatuur van 40°C).
-
- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable.
 - Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pression, densité 40kg/m³.
 - Possibilité de fonctionnement en régime de réfrigération ventilée ou statique.
 - Évaporateurs entre les portes.
 - Intérieur pouvant recevoir les plateaux Euronorm 400x600mm.
 - Pieds en acier inox réglables en hauteur.
 - Panneau de commande avec contrôleur électronique.
 - Tiroir de service non réfrigéré.
 - Système de réfrigération tropicalisé, classe climatique 5, conformément à la norme ISO 23953 pour les classes climatiques (testé à 40°C température ambiante).



- A. Drain pipe
Alvoerpijp
Tuyau d'écoulement
- B. Power cable
Stroomkabel
Câble d'alimentation

OPTIONS OPTIES OPTIONS

• Castors kit	Wielenset	Kit de roulettes
• Without cover	Zonder blad	Sans dessus
• Granite cover	Granieten blad	Dessus en granite
• Marble cover	Marmeren blad	Dessus en marble
• Cover without upstand	Blad zonder opstand	Dessus sans dossier
• Sink with drainer	Spoelbak met afvoer	Évier avec égoutoir
• Sink without drainer	Spoelbak zonder afvoer	Évier sans égoutoir
• HACCP	HACCP	HACCP
• Remote group 10M	Separate opstelling 10M	Groupe à distance 10M
• Painted evaporators	Geschilderd verdampers	Évaporateur traité
• Left side group	KoelUnit links	Groupe à gauche
• HR implementation	HR-Uitvoering	Exécution HR
• Stainless steel back	Rvs achterkant	Arrière en inox
• Glass doors	Glazen deuren	Portes vitrées
• Lock	Slot	Serrure

SPECIFICATIONS SPECIFICATIES CARACTÉRISTIQUES


Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7104.010	7104.025	7104.045	7104.075
No. of doors	Aantal deuren	Nombre de portes	2	3	4	5
Width	Breedte	Largeur	1470 mm	1980 mm	2490 mm	3000 mm
Depth	Diepte	Profondeur	720 mm	720 mm	720 mm	720 mm
Height	Hoogte	Hauteur	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	0+8°C	0+8°C	0+8°C	0+8°C
Grids per door	Roosters per deur	Grilles par porte	7	7	7	7
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	132 kG	175 kG	210 kG	346 kG
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition	1,26 m³	1,69 m³	2,12 m³	2,54 m³
Capacity (ISO 23953-1)	Capaciteit (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	240 L	360 L	480 L	600 L
Voltage/Frequency	Spanning/ frequentie	Tension/Fréquence	220-230V/50hz	220-230V/50hz	220-230V/50hz	220-230V/50hz
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	230 W	276 W	386 W	474 W
Compressor power	Compressorvermogen	Puissance du compresseur	1/5 hp	1/4 hp	3/8 hp	3/8 hp
Cooling power*	Koelvermogen*	Puissance frigorifique*	238 kcal/h 277 W	304 kcal/h 334 W	382 kcal/h 444 W	422 kcal/h 491 W
Average relative humidity	Gem. relatieve vochtigheid	Humidité relative moyenne	82%	83%	87%	87%
Defrosting	Ontdooien	Dégivrage	A	A	A	A
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	S/F	S/F	S/F	S/F
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel / Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R134a/300 g	R134a/350 g	R134a/425 g	R134a/525 g
Energy Consumption	Energieverbruik	Consommation Énergétique	2,760 8 kWh/24h	5,256 8 kWh/24h	6,624 8 kWh/24h	7,992 8 kWh/24h

HR implementation	HR uitvoering	Exécution HR				
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	193 W	232 W	279 W	385 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	1/5 hp	1/5 hp	1/4 hp	3/8 hp
Cooling power*	Koelvermogen	Puissance frigorifique*	213 kcal/h 248 W	304 kcal/h 354 W	332 kcal/h 386 W	445 kcal/h 518 W
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel / Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R134a/250 g	R134a/300 g	R134a/350 g	R134a/425 g
Energy Consumption	Energieverbruik	Consommation Énergétique	1,392 kWh/24h	2,640 kWh/24h	3,312 kWh/24h	3,984 kWh/24h





The Buffet counter is designed to conserve ingredients for salads and cold dishes. This open counter holds Gastronorm containers in a variety of combinations tailoring it to end-user measurements.

Performance and durability

Optimum working conditions provided by dual flow evaporators with anti-corrosion protective coating.

Versatility

Hinged cover guarantees perfect adaptability when in use or idle.

De gekoelde werkbank is ontworpen om ingrediënten voor salades en koude gerechten te conserveren. Dit open buffet biedt plaats aan Gastronorm containers in diverse combinaties om aan de wensen van de eind-gebruiker tegemoet te komen.

Prestaties en duurzaamheid

Optimale werkomstandigheden door dubbele verdampers met anti-corrosie bescherm laag.

Veelzijdig

Scharnierend deksel garandeert een perfect aanpassingsvermogen ongeacht of deze in gebruik is.

La table réfrigérée Buffet a été conçue pour la conservation des ingrédients nécessaires à la préparation des salades et des assiettes froides. C'est un meuble ouvert qui admet les bacs gastronorm avec une grande variété de combinaisons, à la convenance de l'utilisateur.

Performance et durabilité

Les conditions de fonctionnement sont optimales grâce à des évaporateurs à double flux protégés contre la corrosion.

Multi-usage

Le couvercle articulé garantit une adaptation parfaite du meuble aux périodes de fonctionnement et de repos.



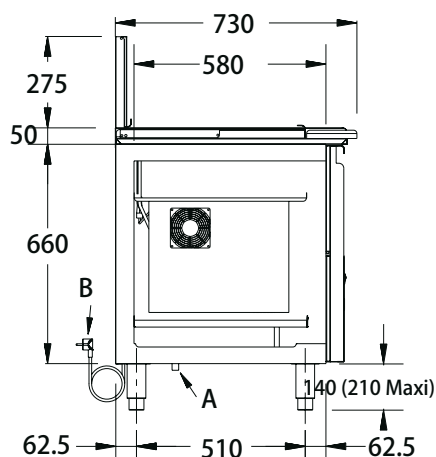
1. Evaporator with anti-corrosion protective coating
Verdamper met anti-corrosie bescherm laag
Évaporateur à revêtement protecteur anticorrosif
2. Doors with dual-effect hinges (self-closing at <90° and hold-open at >90°)
Deuren met scharnieren met dubbele werking (zelfsluitend op <90° en openhoudend bij > 90 °)
Portes à charnières à double effet (auto-fermeture à <90° et auto-ouverture à >90°)
3. Top with cover
Bovenblad met deksel
Surface prévue avec recouvrement
4. Easily removable magnetic gaskets
Eenvoudig uitneembare magnetische deurrubbers
Joints magnétiques facilement amovibles
5. Rounded inside corners
Afgeronde binnenhoeken
Coins intérieurs arrondis

FEATURES **KENMERKEN** CARACTÉRISTIQUES

- Inside and out food grade stainless steel with easy-clean finishing.
- Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³.
- Automatic door closure and easy replacing magnetic gaskets.
- Dual flow evaporators with anti-corrosion protective coating.
- Interior designed to hold GN 1/1 containers.
- Height adjustable stainless steel feet.
- Non refrigerated drawer above the condenser unit.

- Binnen en buitenkant van roestvrij staal met gemakkelijk te reinigen afwerking.
- Isolatie door waterbasis polyurethaan met zero ODP (ozonafbrekend vermogen) en zero GWP (Global Warming Potential), onder hoge druk geïnjecteerd, dichtheid 40kg / m³.
- Automatische sluiting deur en gemakkelijk te vervangen magnetische deurrubbers.
- Dubbele verdampers met anti-corrosie bescherm laag.
- Interieur ontworpen voor GN 1/1 containers.
- In hoogte verstelbare roestvrijstalen poten.
- Niet gekoelde lade boven de condenseenheid.

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettooyable.
- Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pression, densité 40kg/m³.
- Portes pourvues d'un dispositif de fermeture automatique et de joints étanches facilement remplaçables.
- Évaporateurs à double flux traités contre la corrosion.
- Permet l'utilisation des bacs Gastronorm 1/1.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.
- Tiror de service non réfrigéré.



- A. Drain pipe
Afvoerpijp
Tuyau d'écoulement
- B. Power cable
Stroomkabel
Câble d'alimentation

RSA Buffet Counter Saladière Table Buffet

OPTIONS OPTIES OPTIONS

- | | | |
|------------------------|-------------------------|-----------------------|
| • Castors kit | Wielenset | Kit de roulettes |
| • HACCP | HACCP | HACCP |
| • Remote group 10M | Separate opstelling 10M | Groupe à distance 10M |
| • Left side group | Unit links | Groupe à gauche |
| • Without group | Zonder groep | Sans groupe |
| • Stainless steel back | Rvs achterkant | Arrière en inox |
| • Kit of 2 drawers | Set van 2 laden | Kit de 2 tiroirs |
| • Glass doors | Glazen deuren | Portes vitrées |



SPECIFICATIONS SPECIFICATIES CARACTÉRISTIQUES



Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7105.010	7105.050
No. of doors	Aantal deuren	Nombre de portes	2	3
Width	Breedte	Largeur	1320 mm	1755 mm
Depth	Diepte	Profondeur	700 mm	700 mm
Height	Hoogte	Hauteur	850 mm	850 mm
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	+2+8°C	+2+8°C
Guides per door	Geleiders per deur	Paire de glissières par porte	5	5
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	114 kG	140 kG
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition	1,12 m³	1,48 m³
Capacity (ISO 23953-1)	Capaciteit (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	189,5 L	284,2 L
Voltage/Frequency	Spanning / Frequentie	Tension/Fréquence	220-230V/50hz	220-230V/50hz
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	279 W	360 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	1/5 hp	1/4 hp
Cooling power*	Koelvermogen*	Puissance frigorifique*	238 kcal/h 277 W	287 kcal/h 334 W
Average relative humidity	Gem. relatieve vochtigheid	Humidité relative moyenne	80%	81%
Defrosting	Ontdooien	Dégivrage	A	A
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	F	F
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel / Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R134a/380 g	R134a/400 g

A- Automatic Automatisch Automatique F- Forced Lekwaterverdamping Ventilé forcé S- Static Statisch Statique * (-10+43°C)





This counter is designed for the dual purpose of preparing and conserving pizzas. Neutral drawers are provided where dough can be left to rise. The interior is designed to hold Euronorm trays and the highly practical work surface is in granite.

Easy cleaning

Granite work top, rounded external edges and inside corners, as well as off-floor unit to help the user achieve optimum hygienic conditions for food conservation.

HR

By choosing the HR option, the energy consumption of this cooling unit reduces at least 40%. HR is a result of a year of intense Cooling Lab® engineering research, monitoring and testing. This innovation integrates the most advanced energy saving electro-mechanical parts available in the market.

Deze counter is ontworpen voor het tweeledige doel van het bereiden én het bewaren van pizza's. In de neutrale laden kunt u deeg laten rijzen. Het interieur is ontworpen voor de Euronorm trays en het zeer praktische werkoppervlak is van graniet.

Eenvoudig te reinigen

Granieten werkblad, afgeronde hoeken aan de binnen-, en buitenkant, evenals een unit boven de vloer die de gebruiker helpt optimale hygiënische omstandigheden te creëren voor het behoud van voedsel.

HR-uitvoering

Door te kiezen voor de optie HR-Uitvoering, vermindert het energieverbruik van de koelenheid met ten minste 40%. De HR-Uitvoering is het resultaat van een jaar van intensief technisch onderzoek, monitoring en testen. Deze innovatie integreert de meest geavanceerde energiebesparende elektromechanische onderdelen die op de markt beschikbaar zijn.

Cette table a été conçue pour la double fonction de préparation et de conservation des pizzas. Elle est dotée de tiroirs neutres pour le repos de la pâte, l'intérieur peut recevoir des bacs Euronorm et le plan de travail en granit ne saurait être plus fonctionnel.

Facilité de nettoyage

Le plan de travail en granit, les formes extérieures et les angles intérieurs arrondis ainsi que la hauteur au sol importante permettent à l'utilisateur d'assurer les conditions d'hygiène les mieux appropriées à la conservation des aliments.

HR

En choisissant l'option HR, la consommation d'énergie de cette unité de refroidissement réduit au moins 40%. Le HR, est le résultat d'une année d'intense recherche et expérimentation, développés par une équipe d'ingénierie dans le Cooling Lab®. Cette innovation intègre les plus avancées pièces électromécaniques disponibles sur le marché, en ce qui regarde l'économie d'énergie.



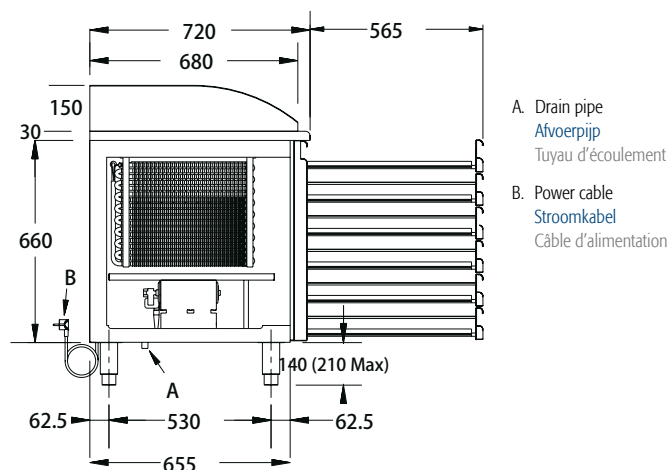
1. EN neutral drawers
EN neutrale lades
Évaporateur à revêtement protecteur anticorrosif
2. Height adjustable legs or castors as an option
In hoogte verstelbare poten of wielen als optie
Portes à charnières à double effet (auto-fermeture à <90° et auto-ouverture à >90°)
3. Easily removable magnetic gaskets
Eenvoudig uitneembare magnetische deurrubbers
Surface prévue avec recouvrement
4. Granite top
Granieten blad
Surface en granite
5. Rounded inside corners
Afgeronde binnenhoeken
Coins intérieurs arrondis

FEATURES KENMERKEN CARACTÉRISTIQUES

- Inside and out food grade stainless steel with easy- clean finishing.
- Natural granite work top with 15 cm up-stand.
- Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³.
- Two working modes, static and ventilated.
- Evaporators between doors.
- Interior designed to hold Euronorm trays 400x600 mm.
- Control panel with electronic controller device.
- Tropicalized refrigeration system, Climate Class 5, according to ISO 23953 for climate classes (tested at 40°C room temperature).

- Binnen en buitenkant van roestvrij staal met gemakkelijk te reinigen afwerking.
- Natuurlijke granieten werkblad met 15 cm opstand.
- Isolatie door waterbasis polyurethaan met zero ODP (ozonafbrekend vermogen) en zero GWP (Global Warming Potential), onder hoge druk geïnjecteerd, dichtheid 40kg / m³.
- Twee werkmodus, statisch en geventileerd.
- Verdampers tussen deuren.
- Interieur ontworpen voor Euronorm bakken 400x600mm.
- Elektronisch bedieningspaneel.
- Getropicaliseerd koelsysteem, Klimaat klasse 5 volgens ISO 23953 voor klimaat klassen (getest bij een kamertemperatuur van 40°C).

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable.
- Plan de travail en granit naturel pourvu de dossier latéraux et postérieur.
- Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pression, densité 40kg/m³.
- Possibilité de fonctionnement en régime de réfrigération ventilée ou statique.
- Évaporateurs entre les portes.
- Intérieur pouvant recevoir les plateaux Euronorm 400x600 mm.
- Panneau de commande avec contrôleur électronique.
- Système de réfrigération tropicalisé, classe climatique 5, conformément à la norme ISO 23953 pour les classes climatiques (testé à 40°C température ambiante).



OPTIONS OPTIES OPTIONS

• Castors kit	Wielenset	Kit de roulettes
• Special feet 2"	Speciale 2 inch voeten	Pieds spéciaux 2"
• Without cover	Zonder blad	Sans dessus
• Granite cover 800	Granieten bovenblad 800	Dessus en granite 800
• HACCP	HACCP	HACCP
• Remote group 10M	Separate opstelling 10M	Groupe à distance 10M
• Left side group	Unit links	Groupe à gauche
• HR implementation	HR-uitvoering	Exécution HR
• Stainless steel back	Rvs achterkant	Arrière en inox

SPECIFICATIONS SPECIFICATIES CARACTÉRISTIQUES


Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7108.010	7108.025	7108.045	7108.075
No. of doors	Aantal deuren	Nombre de portes	2	3	4	5
Width	Breedte	Largeur	1600/1980 mm	1980 mm	2490/3000 mm	3000 mm
Depth	Diepte	Profondeur	720 mm	720 mm	720 mm	720 mm
Height	Hoogte	Hauteur	830 mm	830 mm	830 mm	830 mm
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	0+8°C	0+8°C	0+8°C	0+8°C
Guides per door	Geleiders per deur	Paire de glissières par porte	4	4	4	4
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	239 kg	305 kg	315/491 kg	414 kg
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition	1,37 m³	1,69/2,12 m³	2,12 m³	2,54 m³
Capacity (ISO 23953-1)	Capaciteit (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	240 L	360 L	480 L	600 L
Voltage/Frequency	Spanning / frequentie	Tension/Fréquence	220-230V/50hz	220-230V/50hz	220-230V/50hz	220-230V/50hz
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	230 W	276 W	386 W	474 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	1/5 hp	1/4 hp	3/8 hp	3/8 hp
Cooling power*	Koelvermogen*	Puissance frigorifique*	232 kcal/h 277 W	287 kcal/h 334 W	382 kcal/h 444 W	422 kcal/h 491 W
Average relative humidity	Gem. relatieve vochtigheid	Humidité relative moyenne	82%	84%	85%	86%
Defrosting	Ontdooien	Dégivrage	A	A	A	A
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	S/F	S/F	S/F	S/F
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R134a/300 g	R134a/350 g	R134a/425 g	R134a/525 g
Energy Consumption	Energieverbruik	Consommation Énergétique	2,760 (kWh/24h)	5,256 (kWh/24h)	6,624 (kWh/24h)	7,992 (kWh/24h)

HR implementation	HR-uitvoering	Exécution HR				
Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7108.010H	7108.025H	7108.045H	7108.075H
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	193 W	232 W	279 W	385 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	1/5 hp	1/5 hp	1/4 hp	3/8 hp
Cooling power*	Koelvermogen	Puissance frigorifique*	213 kcal/h 248 W	304 kcal/h 354 W	332 kcal/h 386 W	445 kcal/h 518 W
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel / Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R134a/250 g	R134a/300 g	R134a/350 g	R134a/425 g
Energy Consumption	Energieverbruik	Consommation Énergétique	1,392 (kWh/24h)	2,64 (kWh/24h)	3,312 (kWh/24h)	3,984 (kWh/24h)

A- Automatic Automatisch Automatique F- Forced Lekwaterverdramping Ventilé forcé S- Static Statisch Statique * (-10+43°C)



RTS4

GN 1/4 Topping Shelf

Gekoelde Opzetvitrine 1/4 GN
Étagères Réfrigérées GN 1/4



The topping shelf is used not only for conserving pizza ingredients, but also for fast-food and snack services. This small unit can be placed even in the tightest corners.

Autonomous and practical

Designed as a complete unit available in several sizes, the topping shelf is compatible with the different models of Refrigerated Counters practical, convenient unit for the end-user.

Ergonomically designed

Planned and scaled to provide a practical, convenient unit for the end-user.

De gekoelde opzetvitrine wordt niet alleen gebruikt voor het bewaren van pizza ingrediënten, maar ook voor fast-food en snack diensten. Deze compacte unit kan zelfs in de kleinste hoeken worden geplaatst

Autonoom en praktisch

Ontworpen als een complete unit en verkrijgbaar in verschillende formaten, dit afdekschap is vergelijkbaar met de verschillende modellen van koelcounters, praktisch, handig apparaat voor de eindgebruiker.

Ergonomisch ontworpen

Speciaal ontworpen en gefabriceerd als een praktische, handige unit voor de eindgebruiker.

Les Étagères Réfrigérées sont utilisées non seulement pour la conservation des ingrédients des pizzas mais également pour le service restauration rapide et le snack. Ses dimensions restreintes facilitent la mise en place dans les locaux de travail les plus exigus.

Autonomie et fonctionnalité

Pourvu d'un groupe frigorifique incorporé, ce meuble est disponible en plusieurs dimensions et peut donc être utilisé avec tous les modèles de Tables Réfrigérées.

Ergonomie

Les équipements projetés et dimensionnés pour l'utilisateur lui garantissent un niveau de confort élevé dans son travail.

RTS4 GN 1/4 Topping Shelf Gekoelde opzetvitrine 1/4 GN Étagères Réfrigérées GN 1/4



1



2



3



4



5

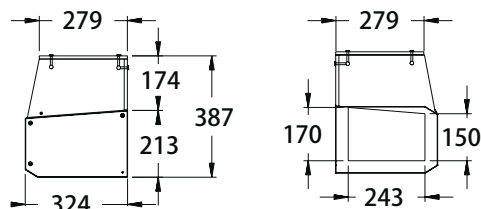
1. Fits perfectly with counters range
Past perfect bij verschillende counters
Convient parfaitement à la plage de comptage
2. Stainless steel cover
Rvs afdeksblad
Couvercle en acier inoxydable
3. Open surface to GN containers
Open vak voor GN-bakken
Surface ouverte aux conteneurs GN
4. Electronic control panel
Elektronisch bedieningspaneel
Panneau de contrôle électronique
5. Stainless steel feet
Rvs poten
Pieds en acier inoxydable

FEATURES Kenmerken CARACTÉRISTIQUES

- Inside and out food grade stainless steel with easy clean finishing.
- Monoblock structure with insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³.
- Interior designed to hold GN 1/4 containers.
- Control panel with electronic controller device.
- Refrigeration system with static evaporation and dimensioned to work at 43°C room temperature.

- Binnen en buitenkant van roestvrij staal met gemakkelijk te reinigen afwerking
- Monoblock structuur met isolatie op basis van water polyurethaan met zero ODP (ozonafbrekend vermogen) en zero GWP (Global Warming Potential), onder hoge druk geïnjecteerd, dichtheid 40kg / m³.
- Interieur ontworpen voor GN 1/4 containers.
- Elektronisch bedieningspaneel.
- Koeltechnisch systeem met statische verdamping en aangepast om te werken op een kamertemperatuur van 43°C.

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable.
- Structure monobloc avec isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute pression, densité 40kg/m³.
- Intérieur pouvant recevoir les bacs GN 1/4.
- Panneau de commande avec contrôleur électronique.
- Système de réfrigération à évaporation statique.
- Groupe frigorifique dimensionné pour travailler à 43°C de température ambiante.



RTS4 GN 1/4 Topping Shelf Gekoelde opzetvitrine 1/4 GN Étagères Réfrigérées GN 1/4

OPTIONS OPTIES OPTIONS

- | | | |
|-------------------------|---------------|-------------------|
| • Stainless Steel feet | Rvs poten | Pieds inox |
| • Left side group | Unit links | Groupe à gauche |
| • Stainless Steel cover | Rvs afdekking | Couvercle en inox |
| • Without glass | Zonder glas | Sans vitres |

SPECIFICATIONS SPECIFICATIES CARACTÉRISTIQUES



Item number	Artikelnummer	Número d'article	7107.010	7107.015	7107.020	7107.025	7107.030
Width	Breedte	Largeur	1320	1470	1600	1755	1980
Depth	Diepte	Profondeur	324	324	324	324	324
Height with glass	Hoogte zonder glas	Hauteur avec vitres	387	387	387	387	387
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	+2+8	+2+8	+2+8	+2+8	+2+8
GN 1/4 bar	Maat 1/4 GN	Traverse GN 1/4	2	2	2	2	4
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	52	55	56	60	67
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition	0,19	0,21	0,23	0,26	0,29
Capacity (ISO23953-1)	Capaciteit (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	40,75	48,07	54,41	61,98	72,96
Voltage/Frequency	Spanning/Frequentie	Tension/Fréquence	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	170	170	170	170	170
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	1/8	1/8	1/8	1/8	1/8
Cooling power*	Koelvermogen*	Puissance frigorifique*	130 151	130 151	130 151	130 151	130 151
Defrosting	Ontdooien	Dégivrage	A	A	A	A	A
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F	F	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	S	S	S	S	S
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Aantal	Fluide réfrigérant/Quantité	200 (R134a)	200 (R134a)	200 (R134a)	200 (R134a)	225 (R134a)

Item number	Artikelnummer	Número d'article	7107.035	7107.040	7107.045	7107.050
Width	Breedte	Largeur	2190	2490	2625	3000
Depth	Diepte	Profondeur	324	324	324	324
Height with glass	Hoogte zonder glas	Hauteur avec vitres	387	387	387	387
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	+2+8	+2+8	+2+8	+2+8
GN 1/4 bar	Maat 1/4 GN	Traverse GN 1/4	4	4	4	4
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	70	73	78	91
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition	0,32	0,37	0,39	0,44
Capacity (ISO23953-1)	Capaciteit (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	83,20	97,84	104,43	122,73
Voltage/Frequency	Spanning/Frequentie	Tension/Fréquence	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	190	190	190	190
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	1/6	1/6	1/6	1/6
Cooling power*	Koelvermogen*	Puissance frigorifique*	148 172	148 172	148 172	148 172
Defrosting	Ontdooien	Dégivrage	A	A	A	A
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	S	S	S	S
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Aantal	Fluide réfrigérant/Quantité	375 (R134a)	375 (R134a)	375 (R134a)	375 (R134a)

A- Automatic Automatisch Automatique F- Forced Lekwaterverdamping Ventilé forcé S- Static Statisch Statique * (-10+43°C)







RTS3

GN 1/3 Topping Shelf Gekoelde Opzetvitrine 1/3 GN Étagères Réfrigérées GN 1/3



Especially used in the professional kitchen, this unit is also ideal for fast-food and snack services. Its inside dimensions are suited to hold 1/3 Gastronorm containers.

Autonomous and practical

Designed as a complete unit available in several sizes, the topping shelf is compatible with the different models of Refrigerated Counters.

Ergonomically designed

Planned and scaled to provide a practical, convenient unit for the end-user.

Deze unit wordt vooral gebruikt in de professionele keuken, maar is ook ideaal voor fast-food en snack diensten. De binnenafmetingen zijn geschikt voor 1/3 GN containers.

Autonoom en praktisch

Ontworpen als een complete eenheid verkrijgbaar in verschillende formaten, dit afdekschap is vergelijkbaar met de verschillende modellen van gekoelde counters.

Ergonomisch ontworpen

Speciaal ontworpen en gefabriceerd als een praktische, handige unit voor de eindgebruiker.

Spécialement utilisée dans la cuisine professionnelle, cette unité est également idéale pour le services restauration rapide et le snack. Ses dimensions intérieures sont étudiées pour contenir des bacs Gastronorm 1/3.

Autonomie et fonctionnalité

Pourvu d'un groupe frigorifique incorporé, ce meuble est disponible en plusieurs dimensions et peut donc être utilisé avec tous les modèles de Tables Réfrigérées.

Ergonomie

Les équipements projetés et dimensionnés pour l'utilisateur qui lui garantissent un niveau de confort élevé dans son travail.

RTS3 GN 1/3 Topping Shelf Gekoelde Opzetvitrine 1/3 GN Étagères Réfrigérées GN 1/3



1



2



3



4

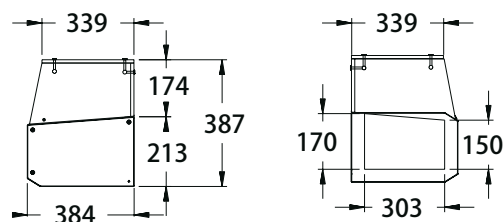


5

1. Fits perfectly with counters range
Past perfect op verschillende counters
Convient parfaitement à la plage de comptage
2. Stainless steel cover
Roestvrij stalen blad
Couvercle en acier inoxydable
3. Open surface to GN containers
Open oppervlak voor GN-bakken
Surface ouverte aux conteneurs GN
4. Electronic control panel
Elektronisch bedieningspaneel
Panneau de contrôle électronique
5. Stainless steel feet
Roestvrijstalen poot
Pieds en acier inoxydable

FEATURES Kenmerken CARACTÉRISTIQUES

- Inside and out food grade stainless steel with easy clean finishing.
 - Monoblock structure with insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³.
 - Interior designed to hold GN 1/3 containers.
 - Control panel with electronic controller device.
 - Refrigeration system with static evaporation and dimensioned to work at 43°C room temperature.
-
- Binnen en buitenkant van roestvrij staal met gemakkelijk te reinigen afwerking.
 - Monoblock structuur met isolatie op basis van water polyurethaan met zero ODP (ozonafbrekend vermogen) en zero GWP (Global Warming Potential), onder hoge druk geïnjecteerd, dichtheid 40kg / m³.
 - Interieur ontworpen om plaats te bieden aan GN 1/3 containers.
 - Elektronisch bedieningspaneel.
 - Koeltechniek systeem met statische verdamping en gedimensioneerd om te werken op 43°C kamertemperatuur.
-
- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable.
 - Structure monobloc avec isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute pression, densité 40kg/m³.
 - Intérieur pouvant recevoir les bacs GN 1/3.
 - Panneau de commande avec contrôleur électronique.
 - Système de réfrigération à évaporation statique.
 - Groupe frigorifique dimensionné pour travailler à 43°C de température ambiante.



RTS3 GN 1/3 Topping Shelf Gekoelde Opzetvitrine 1/3 GN Étagères Réfrigérées GN 1/3

OPTIONS OPTIES OPTIONS

- Stainless Steel feet Rvs poten Pieds inox
- Left side group Unit links Groupe à gauche
- Stainless Steel cover Rvs afdekking Couvercle en inox
- Without glass Zonder glas Sans vitres

SPECIFICATIONS SPECIFICATIES CARACTÉRISTIQUES



Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7107.110	7107.115	7107.120	7107.125	7107.130
Width	Breedte	Largeur	1320	1470	1600	1755	1980
Depth	Diepte	Profondeur	384	384	384	384	384
Height with glass	Hoogte zonder glas	Hauteur avec vitres	387	387	387	387	387
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	+2+8°C	+2+8°C	+2+8°C	+2+8°C	+2+8°C
GN 1/4 bar	Maat 1/4 GN	Traverse GN 1/4	2	2	2	2	4
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	47 kG	51 kG	53 kG	54 kG	59 kG
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition	0,17 m³	0,19 m³	0,21 m³	0,23 m³	0,25 m³
Capacity (ISO23953-1)	Capaciteit (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	33,5 L	38,6 L	47,7 L	49,8 L	50,6 L
Voltage/Frequency	Spanning/Frequentie	Tension/Fréquence	220-230V/50hz	220-230V/50hz	220-230V/50hz	220-230V/50hz	220-230V/50hz
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	170 W	170 W	170 W	170 W	170 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	1/8 hp	1/8 hp	1/8 hp	1/8 hp	1/8 hp
Cooling power*	Koelvermogen*	Puissance frigorifique*	130 kcal/h 151W	130 kcal/h 151W	130 kcal/h 151W	130 kcal/h 151W	130 kcal/h 151W
Defrosting	Ontdooien	Dégivrage	A	A	A	A	A
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F	F	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	S	S	S	S	S
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Aantal	Fluide réfrigérant/Quantité	(R134) 200 g	(R134) 200 g	(R134) 200 g	(R134) 200 g	(R134) 225 g

Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7107.135	7107.140	7107.145	7107.150
Width	Breedte	Largeur	2190	2490	2625	3000
Depth	Diepte	Profondeur	384	384	384	384
Height with glass	Hoogte zonder glas	Hauteur avec vitres	387	387	387	387
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	+2+8°C	+2+8°C	+2+8°C	+2+8°C
GN 1/4 bar	Maat 1/4 GN	Traverse GN 1/4	4	4	4	4
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	62 kG	67 kG	70 kG	84 kG
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition	0,28 m³	0,32 m³	0,34 m³	0,38 m³
Capacity (ISO23953-1)	Capaciteit (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	66,8 L	78,6 L	83,9 L	98,6 L
Voltage/Frequency	Spanning/Frequentie	Tension/Fréquence	220-230V/50hz	220-230V/50hz	220-230V/50hz	220-230V/50hz
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	190 W	190 W	190 W	190 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	1/8 hp	1/8 hp	1/8 hp	1/8 hp
Cooling power*	Koelvermogen*	Puissance frigorifique*	148 kcal/h 172W	148 kcal/h 172W	148 kcal/h 172W	148 kcal/h 172W
Defrosting	Ontdooien	Dégivrage	A	A	A	A
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	S	S	S	S
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Aantal	Fluide réfrigérant/Quantité	(R134) 375 g	(R134) 375 g	(R134) 375 g	(R134) 375 g

A- Automatic Automatisch Automatique F- Forced Lekwaterverdamping Ventilé forcé S- Static Statisch Statique *(-10+43°C)





Designed to conserve ingredients for sandwiches and cold dishes, this item has a granite work surface into which Gastronorm containers can be inserted.

Hygiene

Fitted with a glass top to protect food and easy-clean surfaces in granite, this unit meets the strictest standards of cleanliness.

Adaptability

Interior designed to hold GN containers and two highly practical neutral drawers above the refrigeration group.

Ontworpen om ingrediënten voor broodjes en koude gerechten te conserveren, dit item heeft een granieten werkblad, waarin GN containers kunnen worden geplaatst.

Hygiëne

Voorzien van een glazen bovenkant om voedsel te beschermen en makkelijk te reinigen oppervlakken in graniet, deze unit voldoet aan de strengste hygiënenormen.

Aanpassingsvermogen

Interieur ontworpen voor GN bakken en twee zeer praktische neutrale lades boven de koelingsgroep.

Conçu pour la conservation d'ingrédients destinés à la préparation des sandwiches et des assiettes froides, ce meuble comprend un plan de travail en granit permettant d'insérer des bacs Gastronorm.

Hygiène

Avec une partie supérieure en verre pour la protection des aliments ainsi qu'un plan de travail en granit facilement nettoyable, ce meuble respecte les normes d'hygiène les plus exigeantes.

Adaptation à l'utilisation

Outre un intérieur pouvant recevoir des bacs GN, cet équipement comprend deux tiroirs neutres très fonctionnels, au-dessus du groupe frigorifique.



1



2



3



4



5

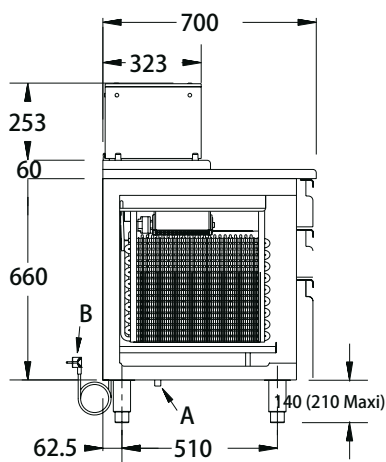
1. Two neutral drawers
Twee neutrale lades
Deux tiroirs neutres
2. Doors with dual-effect hinges
(self-closing at <90° and hold-open at >90°)
Deuren met scharnieren met dubbele werking
(zelfsluitend op <90° en openhoudend bij >90°)
Portes à charnières à double effet (auto-fermeture à <90° et auto-ouverture à >90°)
3. Glass top
Glazen opzet
Surface en verre
4. Easily removable magnetic gaskets
Eenvoudig uitneembare magnetische deurrubbers
Joints magnétiques facilement amovibles
5. Rounded inside corners
Afgeronde binnenhoeken
Coins intérieurs arrondis

FEATURES **KENMERKEN** CARACTÉRISTIQUES

- Inside and out food grade stainless steel with easy clean finishing.
- Granite working top.
- Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³.
- Two working modes, static and ventilated.
- Evaporators between doors.
- Interior designed to hold GN 1/1 containers.
- Control panel with electronic controller device.
- 2 neutral drawers above the cooling unit.
- Refrigerating system dimensioned to work at 43°C room temperature.

- Binnen en buitenkant van roestvrij staal met gemakkelijk te reinigen afwerking.
- Granieten werkblad | Isolatie door waterbasis polyurethaan met zero ODP (ozonafbrekend vermogen) en zero GWP (Global Warming Potential), onder hoge druk geïnjecteerd, dichtheid 40kg / m³.
- Twee werkingsmodi, statisch en geventileerd.
- Verdampers tussen deuren.
- Interieur ontworpen om plaats te bieden aan GN 1/1 containers.
- Elektronisch bedieningspaneel.
- 2 neutrale lades boven de koelunit | Koeling systeem gedimensioneerd om te werken bij een kamertemperatuur van 43°C.

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable.
- Plan de travail en granite.
- Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pressure, densité 40kg/m³.
- Possibilité de fonctionnement en régime de réfrigération ventilée ou statique.
- Évaporateurs entre les portes | Permet l'utilisation des bacs Gastronorm 1/1.
- Panneau de commande avec contrôleur électronique.
- 2 tiroirs neutres au-dessus de l'unité de refroidissement.
- Groupe frigorifique dimensionné pour travailler à 43°C de température ambiante.



- A. Drain pipe
Afvoerpijp
Tuyau d'écoulement
- B. Power cable
Stroomkabel
Câble d'alimentation

OPTIONS OPTIES OPTIONS

• Castors kit	Wielenset	Kit de roulettes
• HACCP	HACCP	HACCP
• Stainless steel back	Rvs achterkant	Arrière en inox
• Glass doors	Glazen deuren	Portes vitrées

SPECIFICATIONS SPECIFICATIES CARACTÉRISTIQUES



Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7108.200	7108.205
Number of doors	Nombre de portes	Nombre de portes	2	3
Width	Breedte	Largeur	1320 mm	1755 mm
Depth	Diepte	Profondeur	700 mm	700 mm
Worktop height	Werkbladhoogte	Hauteur du plan de travail	830 mm	830 mm
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	+2+8°C	+2+8°C
Pair of guides p. door	Geleiders per deur	Paire de glissières par porte	1	1
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	214 kG	272 kG
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition	1,12 m³	1,48 m³
Cover opening	Opening in werkblad	Ouverture dans le dessus	790x245 mm	1119x245 mm
Capacity (ISO 23953-1)	Capaciteit (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	189,5 L	284,2 L
Voltage/Frequency	Spanning/Frequentie	Tension/Fréquence	220-230V/50hz	220-230V/50hz
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	224 W	269 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	1/5 hp	1/4 hp
Cooling power*	Koelvermogen*	Puissance frigorifique*	238 kcal/h 277 W	287 kcal/h 334 W
Average relative humidity	Gem. relatieve vochtigheid	Humidité relative moyenne	76%	80%
Defrosting	Ontdooien	Dégivrage	A	A
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	S/F	S/F
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R134a/300g	R134a/350g

A- Automatic Automatisch Automatique F- Forced Lekwaterverdamping Ventilé forcé S- Static Statisch Statique * (-10+43°C)



RPWB

American Pizza Counter

Amerikaanse Pizza Counter

Table Pizza Américaine



Created to offer the best conditions to prepare pizzas. The stainless steel working cover integrates a Gastronorm topping shelf. The interior is suited to hold Euronorm trays.

Performance and reliability

New refrigeration system with 2 independent cooling circuits, one on the topping shelf, other on the counter interior. This new concept assures excellent food conservation conditions and higher safety standards.

HR implementation

By choosing the HR option, the energy consumption of this cooling unit reduces at least 40%. The HR is a result of a year of intense Cooling Lab® engineering research, monitoring and testing. This innovation integrates the most advanced energy saving electro-mechanical parts available in the market.

Gemaakt om de beste omstandigheden te bieden om pizza's te bereiden. Het roestvrij stalen werkblad is geïntegreerd met een Gastronorm afdekschap. Het interieur is geschikt voor Euronorm trays.

Prestatie en betrouwbaarheid

Nieuw koelsysteem met 2 onafhankelijke koelcircuits, een op het afdekschap, de ander in het interieur van de counter. Dit nieuwe concept zorgt voor uitstekende voorwaarden voor het conserveren van voedsel en hogere veiligheidsnormen.

HR uitvoering

Door te kiezen voor de HR-Uitvoering, vermindert het energieverbruik van de koeleenheid met ten minste 40%. De HR-Uitvoering is het resultaat van een jaar van intensief technisch onderzoek, monitoring en testen. Deze innovatie integreert de meest geavanceerde energiebesparende elektromechanische onderdelen die op de markt beschikbaar zijn.

Créée pour offrir les meilleures conditions pour la préparation de pizzas. Le plan de travail en acier inoxydable incorpore un kit Gastronorm. L'intérieur est étudié pour contenir des bacs Euronorm.

Performance et sécurité

Nouveau système réfrigérant avec 2 circuits réfrigérés, un sur l'étagère réfrigérée, l'autre à l'intérieur de la table. Ce nouveau concept assure d'excellentes conditions de conservation des aliments ainsi qu'un niveau de sécurité supérieur.

Exécution HR

En choisissant l'option HR, la consommation d'énergie de cette unité de refroidissement réduit au moins 40%. Le HR est le résultat d'une année d'intense recherche et expérimentation, développés par une équipe d'ingénierie dans le Cooling Lab®. Cette innovation intègre les plus avancées pièces électromécaniques disponibles sur le marché, en ce qui regarde l'économie d'énergie.



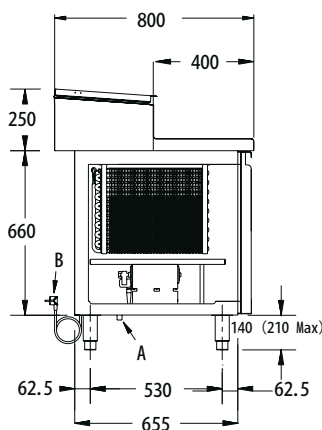
1. Selection and monitorization of 2 different temperatures
Selectie en monitoring van 2 verschillende temperaturen
Sélection et surveillance de 2 températures différentes
2. Working top grids
Rooster op werkblad
Grilles supérieures de travail
3. Interior suited to hold EN 400x600 trays
Interieur geschikt voor EN 400x600 trays
L'intérieur est conçu afin de supporter EN 400x600 plateaux
4. Topping shelf with probe and independent cooling circuit
Afdekschap met sonde en onafhankelijk koelcircuit
Le rayon supérieur est muni d'une sonde et d'un circuit indépendant de refroidissement
5. Gas strut lid stay
Deksel met gasveer
Fixation du couvercle du vérin à gaz

FEATURES **KENMERKEN** CARACTÉRISTIQUES

- Inside and out food grade stainless steel with easy clean finishing.
- Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³.
- Automatic door closure and easy replacing magnetic gaskets.
- Evaporators between doors.
- Height adjustable stainless steel feet.
- Control panel with electronic controller device.
- Non refrigerated drawer above the condenser unit.
- Tropicalized refrigeration system, Climate Class 5, according to ISO 23953 for climate classes (tested at 40°C room temperature).

- Binnen en buitenkant van roestvrij staal met gemakkelijk te reinigen afwerking
- Isolatie door waterbasis polyurethaan met zero ODP (ozonafbrekend vermogen) en zero GWP (Global Warming Potential), onder hoge druk geïnjecteerd, dichtheid 40kg / m³.
- Automatische sluitende deur en eenvoudig te vervangen magnetische deurrubbers
- Verdampers tussen deuren.
- In hoogte verstelbare roestvrijstalen poten.
- Elektronisch bedieningspaneel.
- Niet gekoelde lade boven de condensor unit.
- Getropicaliseerd koelsysteem, Klimaat klasse 5 volgens ISO 23953 voor klimaat klassen (getest op een kamertemperatuur van 40°C)

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable.
- Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pressure, densité 40kg/m³.
- Portes pourvues d'un dispositif de fermeture automatique et de joints étanches facilement remplaçables.
- Évaporateurs entre les portes.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.
- Panneau de commande avec contrôleur électronique.
- Tiroir de service non réfrigéré | Système de réfrigération tropicalisé, classe climatique 5, conformément à la norme ISO 23953 pour les classes climatiques (testé à 40 °C température ambiante).



- A. Drain pipe
Afvoerpijp
Tuyau d'écoulement
- B. Power cable
Stroomkabel
Câble d'alimentation

RPWB American Pizza Counter Amerikaanse Pizza Counter Table Pizza Americaine

OPTIONS OPTIES OPTIONS

- | | | |
|------------------------|----------------------|----------------------------|
| • Castors kit | Wielenset | Kit de roulettes |
| • Special feet 2" | Speciale 2" poot | Pieds spéciaux 2" |
| • Working top grids | Roosters op werkblad | Grilles du plan de travail |
| • HACCP | HACCP | HACCP |
| • HR implementation | HR-uitvoering | Exécution HR |
| • Stainless steel back | Rvs achterkant | Arrière en inox |



SPECIFICATIONS SPECIFICATIES CARACTÉRISTIQUES



Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7108.300	7108.302	7108.304	7108.306
Number of doors	Nombre de portes	Nombre de portes	2	3	4	5
Width	Breedte	Largeur	1470 mm	1980 mm	2490 mm	3000 mm
Depth	Diepte	Profondeur	800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Worktop height	Hauteur du plan de travail	Hauteur du plan de travail	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Working temperature topping shelf	Bedrijfstemperatuur topping shelf	Température de fonctionnement de kit	0+8°C	0+8°C	0+8°C	0+8°C
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	+2+8°C	+2+8°C	+2+8°C	+2+8°C
Pair of guides p. door	Set geleiders per deur	Paire de glissières par porte	4	4	4	4
Packed weight	Poids d'expédition	Poids d'expédition	156 kG	209 kG	243 kG	288 kG
Shipping volume	Volume d'expédition	Volume d'expédition	1,55 m³	2,06 m³	2,57 m³	3,07 m³
Capacity (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	220,4 L	331,3 L	442,2 L	553,1 L
Voltage/Frequency	Tension/Fréquence	Tension/Fréquence	220-230V/50hz	220-230/50hz	220-230/50hz	220-230/50hz
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	285 W	390 W	495 W	668 W
Compressor power	Puissance du compresseur	Puissance du compresseur	1/4 hp	3/8 hp	3/8 hp	1/2 hp
Cooling power*	Puissance frigorifique*	Puissance frigorifique*	287 kcal/h 334W	382 kcal/h 444W	422 kcal/h 491W	585 kcal/h 680W
Average relative humidity	Humidité relative moyenne	Humidité relative moyenne	80%	82%	84%	84%
Defrosting	Dégivrage	Dégivrage	A	A	A	A
Condensation	Condensation	Condensation	F	F	F	F
Evaporation	Évaporation	Évaporation	S/F	S/F	S/F	S/F
Refrigerant/Quantity	Fluide réfrigérant/Quantité	Fluide réfrigérant/Quantité	R134a/350 g	R134a/425 g	R134a/525 g	R134a/600 g
Energy consumption	Consommation énergétique	Consommation énergétique	5,256 kWh/24h	6,624 kWh/24h	7,992 kWh/24h	9,888 kWh/24h

HR implementation	HR uitvoering	Exécution HR				
Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7108.300H	7108.302H	7108.304H	7108.306H
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	275 W	380 W	460 W	590 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	1/5 hp	1/4 hp	3/8 hp	3/8 hp
Cooling power*	Koelvermogen*	Puissance frigorifique*	304 kcal/h 354W	332 kcal/h 486W	445 kcal/h 486W	537 kcal/h 624W
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R134a/300 g	R134a/350 g	R134a/425 g	R134a/525 g
Energy Consumption	Energieverbruik	Consommation énergétique	3,144 kWh/24h	3,984 kWh/24h	4,824 kWh/24h	5,976 kWh/24h

A- Automatic Automatisch Automatique F- Forced Lekwaterverdamping Ventilé forcé S- Static Statisch Statique * (-10+43°C)



RVWB

Freezer Counter

Vries werkbank
Table Surgelés



This counter was designed to conserve frozen products. The high performance refrigeration system of this equipment ensures an excellent reliability level.

Adaptability

GN 1/1 interior dimensions and heated door profiles, provide better use conditions.

High quality finishing

In stainless steel especially produced for food preparation while the most modern cutting and welding technologies guarantee high quality output.

Deze counter is ideaal om diepvriesproducten te bewaren. Het hoog presterende koelsysteem van deze ap-paratuur zorgt voor een uitstekend betrouwbaarheidsniveau.

Toepasbaarheid

GN 1/1 binnenafmetingen en verwarmde deurprofielen, zorgen voor betere gebruiksomstandigheden.

Hoge afwerkingkwaliteit

In roestvrijstaal uitgevoerd, speciaal voor het bereiden van voedsel, terwijl de meest moderne lastechnologieën hoge kwaliteit garanderen.

Cette table a été conçue pour la conservation de produits surgelés. La haute performance du système réfrigérant de cet équipement garantit un excellent niveau de fiabilité.

Adaptation à l'utilisation

Les dimensions GN 1/1 et les portes avec profils munis de résistance constituent des facteurs qui facilitent l'utilisation de cet équipement.

Finitions de grande qualité

L'acier inoxydable spécialement produit pour l'utilisation en gastronomie de même que l'application des plus récentes technologies aux processus de coupe et soudage garantissent un produit de qualité supérieure.



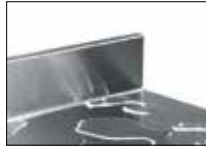
1



2



3



4

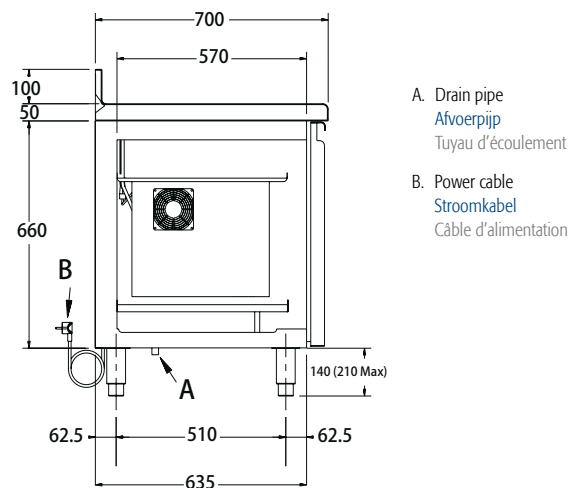


5

1. Evaporators between doors
Verdampers tussen de deuren
Évaporateurs entre les portes
2. Heated door profiles
Verwarmde deurprofielen
Profils de la porte chauffés
3. 75 mm insulation tickness
75 mm dikke isolatielaag
Isolation, ayant une épaisseur de 75 mm
4. Inside and out in AISI 304 stainless steel
Binnen en buitenkant uitgevoerd in rvs AISI 304
Fabriqué, à l'intérieur et à l'extérieur, en acier inoxydable AISI 304
5. Rounded inside corners
Afgeronde binnenhoeken
Coins intérieurs arrondis

FEATURES **KENMERKEN** CARACTÉRISTIQUES

- Inside and out food grade stainless steel with easy clean-finishing.
 - Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³.
 - Refrigeration system with forced draught evaporation and automatic defrosting.
 - Automatic door closure and easy replacing magnetic gaskets.
 - Evaporators between doors.
 - Control panel with electronic controller device.
 - Refrigerating system dimensioned to work at 43°C room temperature.
-
- Binnen en buitenkant van roestvrij staal met gemakkelijk te reinigen afwerking.
 - Isolatie door waterbasis polyurethaan met zero ODP (ozonafbrekend vermogen) en zero GWP (Global Warming Potential), onder hoge druk geïnjecteerd, dichtheid 40kg / m³.
 - Koeltechniek systeem met afvoer onder druk en automatische ontdooiing.
 - Automatische sluitende deur en eenvoudig te vervangen magnetische deurrubbers.
 - Verdampers tussen deuren.
 - Elektronisch bedieningspaneel.
 - Koelingsysteem gedimensioneerd om te werken bij 43°C kamertemperatuur.
-
- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable.
 - Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pressure, densité 40kg/m³.
 - Système de réfrigération à évaporation forcée de l'air et décongélation automatique.
 - Portes pourvues d'un dispositif de fermeture automatique et de joints étanches facilement remplaçables.
 - Évaporateurs entre les portes.
 - Panneau de commande avec contrôleur électronique.
 - Groupe frigorifique dimensionné pour travailler à 43°C de température ambiante.



RVWB Freezer Counter Vries Werkbank Table Surgelés

OPTIONS OPTIES OPTIONS

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------|
| • Castors kit | Wielenset | Kit de roulettes |
| • Kit of 2 drawers | Set van 2 laden | Kit de 2 tiroirs |
| • Without cover | Zonder blad | Sans dessus |
| • Granite cover | Granieten deksel | Dessus en granite |
| • Cover without upstand | Blad zonder opstand | Dessus sans dossier |
| • HACCP | HACCP | HACCP |
| • Remote group 10M | Separate opstelling 10M | Groupe à distance 10M |
| • Stainless steel back | Rvs achterkant | Arrière en inox |
| • Lock | Slot | Serrure |



Remote group 10M
Separate opstelling 10M
Groupe à distance 10M

SPECIFICATIONS SPECIFICATIES CARACTÉRISTIQUES



Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7103.805	7103.810
Number of doors	Aantal deuren	Nombre de portes	2	3
Width	Breedte	Largeur	1380 mm	1845 mm
Depth	Diepte	Profondeur	700 mm	700 mm
Height	Hoogte	Hauteur	850 mm	850 mm
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	-15-20°C	-15-20°C
Grids per door	Roosters per deur	Grilles par porte	1	1
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	147 kG	194 kG
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition	1,14 m³	1,50
Capacity (ISO 23953-1)	Capaciteit (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	172,3	258,4 m³
Voltage/Frequency	Spanning/Frequentie	Tension/Fréquence	220-230V/50hz	220-230V/50hz
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	375 W	550 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	1/5 hp	1/3 hp
Cooling power*	Koelvermogen	Puissance frigorifique*	151 kcal/h 175 W	235 kcal/h 273 W
Average relative humidity	Gem. relatieve vochtigheid	Humidité relative moyenne	70%	70%
Defrosting	Ontdooien	Dégivrage	A	A
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	F	F
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R404A/300 g	R404/400 g

A- Automatic Automatisch Automatique F- Forced Lekwaterverdamping Ventilé forcé * (-10+43°C)



RS4 Refrigerated Undercounter

Gekoelde Onderbouw

Soubassement Réfrigérée



With only 650mm high this counter was projected to be used as a refrigerated base of confection modules in the professional gastronomy. Ideal to conserve ready to cook products, this solution approaches the conservation to the confection task, allowing space optimisation.

Module designed

Available in 400 mm multiple dimensions, standard measure of the confection modules, with GN 1/1 interior. This equipment offers the possibility to provide solutions adapted to the specific end-user needs.

Ergonomically designed

Conceived to offer ergonomic conditions to the end-user, this refrigerated base is only available with drawers, a solution that provides the easiest access to the inside of the unit.

Met slechts 650mm hoogte is deze counter bedoeld om te worden gebruikt als een gekoelde basis van confectie modules in de professionele gastronomie. Ideaal om panklare producten te bewaren, deze oplossing biedt standaard bergruimte, waardoor ruimte optimalisatie ontstaat.

Modulair ontwerp

Verkrijgbaar in afmetingen per 400mm, de standaard maat van deze confectionmodules, met GN 1/1 interieur. Deze apparatuur biedt de mogelijkheid om oplossingen aan te bieden, aangepast aan de specifieke behoeften van eindgebruikers.

Ergonomisch ontwerp

Ontworpen om ergonomische omstandigheden aan de eindgebruiker bieden, deze gekoelde basis is alleen beschikbaar met laden, een oplossing die de gemakkelijkste toegang tot de binnenkant van het product biedt.

Avec seulement 650mm de hauteur, cette table a été conçue pour fonctionner autant que base réfrigérée des modules de confection dans la gastronomie professionnelle. Idéale pour conserver les aliments qui sont prêts à cuisiner, cette solution rapproche la conservation de la confection, permettant d'optimiser l'espace.

Modularité

Large choix de dimensions de 400 en 400mm, mesure standard des modules de confection, munie d'intérieur GN 1/1. Chaque utilisateur peut, en fonction de ses besoins spécifiques, tirer parti de la parfaite compatibilité de cet équipement avec les autres meubles réfrigérés.

Ergonomie

Projetée de façon à proportionner une utilisation ergonomique, cette base réfrigérée est seulement disponible dans la version tiroirs, solution qui simplifie énormément l'accès à l'espace intérieur du meuble.



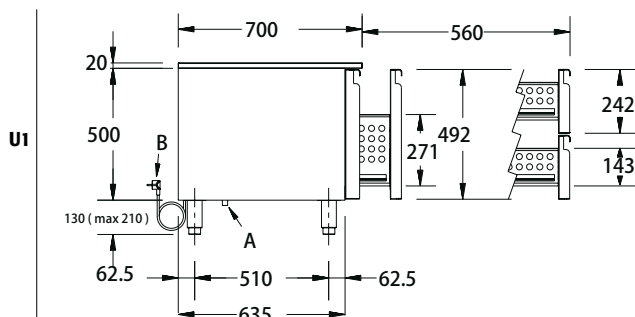
1. 700x650 mm
700x650 mm
700x650 mm
2. GN 1/1 drawers on stainless steel telescopic guides
GN 1/1 lades op rvs telescopische geleiders
Tiroirs GN 1/1 sur des guides télescopiques en acier inoxydable
3. Ideal to hold snack modules
Ideaal voor snack modules
Idéal pour déposer le goûter
4. Height adjustable legs
In hoogte verstelbare poten
Pieds réglables en hauteur
5. Rounded inside corners
Afgeronde binnenhoeken
Coins intérieurs arrondis

FEATURES **KENMERKEN** CARACTÉRISTIQUES

- Inside and out food grade stainless steel with easy-clean finishing.
- Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (OzoneDepleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³.
- Refrigeration system with forced draught evaporation and automatic defrosting.
- Interior designed to hold GN 1/1 containers.
- Height adjustable stainless steel feet.
- Control panel with electronic controller device.
- Drawers with telescopic stainless steel guides.

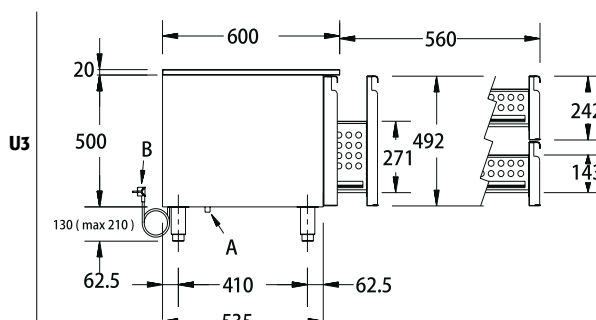
- Binnen en buitenkant van roestvrij staal met gemakkelijk te reinigen afwerking.
- Isolatie door waterbasis polyurethaan met zero ODP (ozonafbrekend vermogen) en zero GWP (Global Warming Potential), onder hoge druk geïnjecteerd, dichtheid 40kg / m³.
- Koeltechniek systeem met geforceerde afvoer verdamping en automatische ontdooiing.
- Interieur ontworpen om plaatst te bieden aan GN 1/1 containers.
- In hoogte verstelbare roestvrijstalen poten.
- Elektronisch bedieningspaneel.
- Laden met telescopische roestvrijstalen geleiders.

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable.
- Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pression, densité 40kg/m³.
- Système de réfrigération à évaporaion forcée de l'air et décongélation automatique.
- Permet l'utilisation des bacs GN 1/1.
- Panneau de commande avec contrôleur électronique.
- Pieds en acier inox réglables en hauteur.
- Tiroirs dotés de glissières télescopiques en acier inox.



A. Drain pipe
Afvoerpijp
Tuyau d'écoulement

B. Power cable
Stroomkabel
Câble d'alimentation



RS4 Refrigerated Undercounter Gekoelde Onderbouw Soubassement Réfrigérée

OPTIONS OPTIES OPTIONS

• Castors kit	Wielenset	Kit de roulettes
• Granite cover	Granieten blad	Dessus en granite
• HACCP	HACCP	HACCP
• Remote group 10M	Separate opstelling 10M	Groupe à distance 10M
• Left side group	Unit links	Groupe à gauche
• Kit of 2 drawers	Set van 2 laden	Kit of 2 drawers
• Stainless steel back	Rvs achterkant	Arrière en inox

SPECIFICATIONS SPECIFICATIES CARACTÉRISTIQUES



RS4 700

Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7102.020	7102.040	7102.065
Number of drawers	Aantal laden	Nombre de portes	4	6	8
Width	Breedte	Largeur	1200 mm	1600 mm	2000 mm
Depth	Diepte	Profondeur	700 mm	700 mm	700 mm
Height	Hoogte	Hauteur	650 mm	650 mm	650 mm
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	+2+8 °C	+2+8 °C	+2+8 °C
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	120 kg	170 kg	193 kg
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition	0,67 m³	0,90 m³	1,12 m³
Capacity (ISO 23953-1)	Capaciteit (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	126 L	190 L	253 L
Voltage/Frequency	Spanning/Frequentie	Tension/Fréquence	220-230V/50hz	220-230V/50hz	220-230V/50hz
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	207 W	262 W	303 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	1/6 hp	1/5 hp	1/5 hp
Cooling power*	Koelvermogen*	Puissance frigorifique*	148 kcal/h 172 W	188 kcal/h 219 W	238 kcal/h 277 W
Average relative humidity	Gem. relatieve vochtigheid	Humidité relative moyenne	80%	78%	81%
Defrosting	Ontdooien	Dégivrage	A	A	A
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	F	F	F
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R134a/300 g	R134a/350 g	R134a/400 g

RS4 600

Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7102.120	7102.140	7102.165
Number of drawers	Aantal laden	Nombre de portes	4	6	8
Width	Breedte	Largeur	1200 mm	1600 mm	2000 mm
Depth	Diepte	Profondeur	600 mm	600 mm	600 mm
Height	Hoogte	Hauteur	650 mm	650 mm	650 mm
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	+2+8 °C	+2+8 °C	+2+8 °C
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	100 kg	160 kg	193 kg
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition	0,55 m³	0,65 m³	0,75 m³
Capacity (ISO 23953-1)	Capaciteit (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	108 L	165 L	217 L
Voltage/Frequency	Spanning/Frequentie	Tension/Fréquence	220-230V/50hz	220-230V/50hz	220-230V/50hz
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	207 W	262 W	303 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	1/6 hp	1/5 hp	1/5 hp
Cooling power*	Koelvermogen*	Puissance frigorifique*	148 kcal/h 172 W	188 kcal/h 219 W	238 kcal/h 277 W
Average relative humidity	Gem. relatieve vochtigheid	Humidité relative moyenne	80%	78%	81%
Defrosting	Ontdooien	Dégivrage	A	A	A
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	F	F	F
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R134a/300 g	R134a/350 g	R134a/400 g

A- Automatic Automatisch Automatique F- Forced Lekwaterverdamping Ventilé forcé * (-10+43°C)



RSF4

Freezer Undercounter

Onderbouw Vriezer

Soubassement Réfrigéré Négatif



Sized as a freezer base for modular cooking range, this counter brings frozen food products next to the preparation area, optimising space and circulation in professional kitchens.

Modular design

Thoughtfully dimensioned to match cooking range units: width is multiple of 400 mm, depth is 700 mm and height is 650mm.

Practical and ergonomic

The large capacity GN 1/1 drawers greatly simplify access to contents.

Een vriezer als basis binnen een modulaire kooklijn. Deze counter brengt diepvriesproducten naast het bereidingsgebied, en zorgt voor het optimaliseren van de ruimte en de routing in de professionele keukens.

Modular design

Zorgvuldig maatgegeven en inpasbaar binnen een kooklijn te komen met de maat van het fornuis: breedte is een veelvoud van 400 mm, diepte is 700 mm en de hoogte is 650mm.

Praktisch en ergonomisch

De grote capaciteit GN 1/1 lades bieden een gemakkelijkere toegang tot de inhoud.

Sized as a freezer base for modular cooking range, this counter brings frozen food products next to the preparation area, optimising space and circulation in professional kitchens.

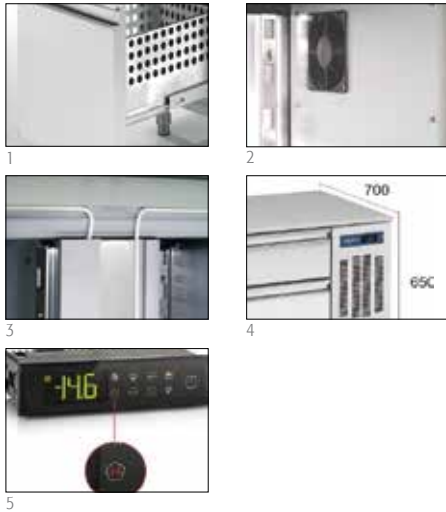
Modular design

Thoughtfully dimensioned to match cooking range units: width is multiple of 400 mm, depth is 700 mm and height is 650mm.

Practical and ergonomic

The large capacity GN 1/1 drawers greatly simplify access to contents.

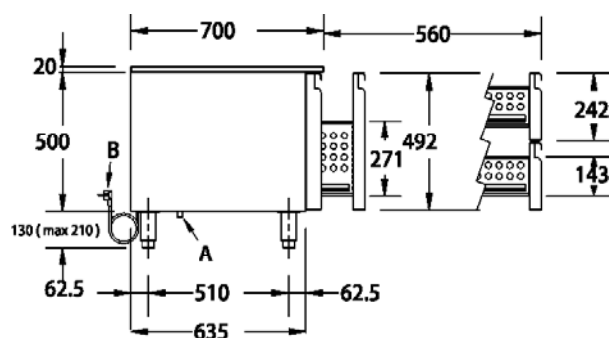
RSF4 Freezer Undercounter Onderbouw vriezer Soubassement Réfrigéré Négatif



1. 7 GN 1/1 drawers
7 GN 1/1 drawers
7 tiroirs GN 1/1
2. Evaporators between drawers
Verdampers tussen lades
Évaporateurs entre les tiroirs
3. Heating cable to prevent ice build-up
Verwarmingkabel om ijsvorming te voorkomen
Câble chauffant, afin de prévenir la formation de la glace
4. Exact dimensions for modular cooking range
Exakte afmetingen voor modulair fornuis
Dimensions exactes pour une cuisine modulaire
5. Controller with HACCP module
Controler met HACCP module
Contrôleur muni de module HACCP

FEATURES Kenmerken CARACTÉRISTIQUES

- Eco-friendly polyurethane insulation with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential).
 - Easy cleaning magnetic gaskets, replaceable without tools.
 - Height adjustable stainless steel legs.
 - Advanced electronic controller with flat keyboard.
 - Automatic defrost and forced draught evaporation.
-
- Eco-vriendelijke polyurethaan isolatie met zero ODP (ozonafbrekend vermogen) en zero GWP (Global Warming Potential)
 - Gemakkelijk schoon te maken magnetische deurrubbers, vervangbaar zonder gereedschap
 - In hoogte verstelbare roestvrijstalen poten
 - Geavanceerde elektronische controller met plat toetsenbord
 - Automatische ontdooiing en automatische lekwaterverdamping
-
- Isolation en polyuréthane écologique avec zéro PDO et zéro PRG.
 - Joints magnétiques de nettoyage facile, remplaçables sans outils.
 - Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
 - Contrôleur électronique avancé avec clavier plat.
 - Dégivrage automatique et évaporation ventilée.



- A. Drain pipe
Afvoerpijp
Tuyau d'écoulement
- B. Power cable
Stroomkabel
Câble d'alimentation



RSF4 Freezer Undercounter Onderbouw vriezer Soubassement Réfrigéré Négatif

OPTIONS OPTIES OPTIONS

• Swivel casters with brakes	Zwenkwielen met remmen	Roulettes pivotantes avec freins
• HACCP	HACCP	HACCP
• Left side condensing unit	Linkerkant condenserende unit	Groupe frigorifique à gauche
• Remote condensing unit	Remote condenserende unit	Groupe frigo à distance
• Drawer set	Set laden	Kit de tiroirs
• Stainless steel back	Rvs achterkant	Panneau arrière en acier inoxydable

SPECIFICATIONS SPECIFICATIES CARACTÉRISTIQUES



Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7102.420	7102.440	7102.465
Model	Model	Model	U2-1200	U2-1600	U2-2000
Number of drawers	Aantal laden	Nombre de portes	4	6	8
Width	Breedte	Largeur	1200 mm	1600 mm	2000 mm
Depth	Diepte	Profondeur	700 mm	700 mm	700 mm
Height	Hoogte	Hauteur	650 mm	650 mm	650 mm
Temperature range	Temperatuur range	Température de fonctionnement	-15-20 °C	-15-20 °C	-15-20 °C
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	125 kG	175 kG	200 kG
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition	0,67 m³	0,90 m³	1,12 m³
Net capacity (ISO 23953-1)	Netto inhoud (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	126 L	190 L	253 L
Power supply	Stroomvoorziening	Puissance absorbée	220-240V/50hz/2,6A	220-240V/50hz/4,2A	220-240V/50hz/4,3A
Power input	Vermogen	Puissance du compresseur	395 W	650 W	750 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance frigorifique*	1/5 hp	1/5 hp	1/3 hp
Cooling capacity*	Koelcapaciteit*	Humidité relative moyenne*	175 W	203	273
Defrost	Ontdooien	Dégivrage	A	A	A
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	F	F	F
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R404A/ 300 g	R404A/ 400 g	R404A/ 400 g

A- Automatic Automatisch Automatique F- Forced Lekwaterverdamping Ventilé forcé * (-25+32°C)



Gastronorm Cabinet

Gastronorm Koelkast

Armoire Gastronorm



The Gastronorm Cabinet provides ideal conditions for conserving perishable foods such as meat, fish and other fresh products. Its refrigeration performance is excellent, turning it into perfect unit for professional food preparation.

Reliability and safety

Electronic control panel with HACCP included assures the end-user an accurate control of the conditions and temperature inside the unit.

High Efficiency

By choosing the HR option, the energy consumption of this cooling unit reduces at least 40%. HR is a result of a year of intense Cooling Lab® engineering research, monitoring and testing. This innovation integrates the most advanced energy saving electro-mechanical parts available in the market.

De gastronorm kast biedt de ideale condities voor het behoud van bederfelijke voedingsmiddelen zoals vlees, vis en andere verse producten. De koelprestaties zijn uitstekend, en maken het een perfecte unit voor de professionele voedselbereiding.

Betrouwbaarheid en veiligheid

Elektronisch controle paneel inclusief HACCP verzekert de eindgebruiker een nauwkeurige regulering van de condities en de temperatuur in het apparaat.

HR uitvoering

Door te kiezen voor de HR-Uitvoering, vermindert het energieverbruik van de koeleenheid met ten minste 40%. De HR-Uitvoering is het resultaat van een jaar van intensief technisch onderzoek, monitoring en testen. Deze innovatie integreert de meest geavanceerde energiebesparende elektromechanische onderdelen die op de markt beschikbaar zijn.

L' Armoire Gastronorm offre à l'utilisateur les conditions idéales pour la conservation d'aliments facilement périssables, en particulier les viandes, les poissons, les crudités et autres aliments frais. Doté d'excellentes performances frigorifiques, c'est le meuble indiqué pour la gastronomie professionnelle.

Fiabilité et sécurité

Système de contrôle électronique avec HACCP inclus assure à l'utilisateur un contrôle exact des conditions et de la température à l'intérieur de l'unité.

High Efficiency

En choisissant l'option HR, la consommation d'énergie de cette unité de refroidissement réduit au moins 40%. HR est le résultat d'une année d'intense recherche et expérimentation, développés par une équipe d'ingénierie dans le Cooling Lab®. Cette innovation intègre les plus avancées pièces électromécaniques disponibles sur le marché, en ce qui regarde l'économie d'énergie.



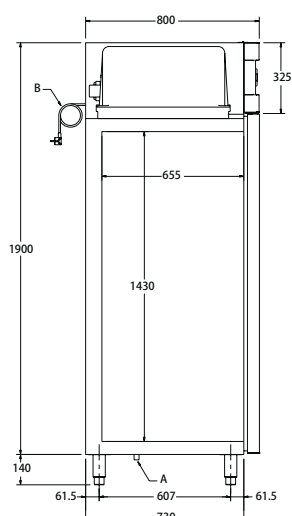
1. Monoblock refrigeration system
Monoblock koelsysteem
Système de réfrigération monobloc
2. Also available with 1/2 doors
Ook verkrijgbaar met 1/2 deuren
Disponible également avec 1/2 portes
3. Lift up panel and lighting
In hoogte verstelbaar paneel en verlichting
Panneau de levage et lumière
4. Easily removable magnetic gaskets
Eenvoudig uitneembare magnetische deurrubbers
Joints magnétiques facilement amovibles
5. 1500x800x2040 mm
6. Rounded inside corners
Rounded inside corners
Coins intérieurs arrondis

FEATURES **KENMERKEN** CARACTÉRISTIQUES

- Inside and out food grade stainless steel with easy-clean finishing
- Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³
- Refrigeration system with forced draught evaporation
- Internal "E" guides prepared to hold both containers and grids GN 2/1
- Automatic door closure, self-sustainable at 90° and easy replacing magnetic gaskets
- Tropicalized refrigeration system, Climate Class 5, according to ISO 23953 for climate classes (tested at 40°C room temperature)

- Binnen en buitenkant van roestvrijstaal met gemakkelijk te reinigen afwerking
- Isolatie door waterbasis polyurethaan met zero ODP (ozonafbrekend vermogen) en zero GWP (Global Warming Potential), onder hoge druk geïnjecteerd, dichtheid 40kg / m³.
- Koeltechniek systeem met automatische lekwaterverdamping.
- Interne "E" scharnier biedt plaats aan zowel containers als roosters GN 2/1.
- Automatische sluitende deur, zelfvoorzienend bij 90° en gemakkelijk te vervangen magnetische deurrubbers.
- Getropicaliseerd koelsysteem, Klimaat klasse 5 volgens ISO 23953 voor klimaat klassen (getest bij een kamertemperatuur van 40°C).

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable
- Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pressure, densité 40kg/m³
- Système de réfrigération à évaporation forcée de l'air
- Glissières intérieures "E" préparées pour recevoir des bacs et des grilles GN 2/1
- Portes pourvues d'un dispositif de fermeture automatique à des angles d'ouverture inférieurs à 90° et de joints magnétiques étanches facilement remplaçables
- Système de réfrigération tropicalisé, classe climatique 5, conformément à la norme ISO 23953 pour les classes climatiques (testé à 40°C température ambiante)



- A. Drain pipe
Afvoerpijp
Tuyau d'écoulement
- B. Power cable
Stroomkabel
Câble d'alimentation

OPTIONS OPTIES OPTIONS

• Castors kit	Wielenset	Kit de roulettes
• HR implementation	HR uitvoering	Exécution HR
• Kit of 2 doors	2-deurs kit	Kit de 2 porte
• 450x600 mm Interior	Interieur: 450x600 mm	450x600 mm Intérieur
• 400x600 mm Interior	Interieur: 400x600 mm	400x600 mm Intérieur
• Glass doors with lighting	Glazen deuren met verlichting	Portes vitrées avec éclairage
• Lock	Slot	Serrure

SPECIFICATIONS SPECIFICIATES CARACTÉRISTIQUES


Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7101.010	7101.015
Width	Breedte	Largeur	750 mm	1500 mm
Depth	Diepte	Profondeur	800 mm	800 mm
Height	Hoogte	Hauteur	2040 mm	2040 mm
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	-2+8°C	-2+8°C
Grids per door	Roosters per deur	Grilles par porte	3	3
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	131 kg	222 kg
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition	1,47 L	2,87 L
Capacity (ISO 23953-1)	Capaciteit (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	458 m³	1046 m³
Voltage/Frequency	Spanning/Frequentie	Tension/Fréquence	220-230V/50hz	220-230V/50hz
Power input	Vermogen	Puissance du compresseur	343 W	430 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance frigorifique*	3/8 hp	3/8 hp
Cooling capacity*	Koelvermogen*	Humidité relative moyenne*	382 kcal/h 444W	422 kcal/h 491W
Average relative humidity	Gem. relatieve vochtigheid	Humidité relative moyenne	87%	87%
Defrost	Ontdooien	Dégivrage	A/E	A/E
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	F	F
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R134a/450 g	R134a/550 g
Energy consumption	Energieverbruik	Consommation Énergétique	4,680 kWh/24h	8,520 kWh/24h

HR implementation	HR uitvoering	Exécution HR		
Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7101.010 HR	7101.015 HR
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	470 W	890 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	3/8 hp	1/2 hp
Cooling power*	Koelvermogen*	Puissance frigorifique*	389 kcal/h 452 W	594 kcal/h 691 W
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R404A/400 g	R404A/500 g
Energy Consumption	Energieverbruik	Consommation Énergétique	6,864 kWh/24h	13,680 kWh/24h

A- Automatic Automatisch Automatique F- Forced Lekwaterverdamping Ventilé forcé * (-10+43°C)



Freezer Cabinet

Gastronorm Vrieskast

Armoire de Congélation



This Freezer Cabinet is designed to conserve frozen products and its high calibre features meet the most demanding quality and safety requirements.

Performance and durability

An exceptional insulation thickness of 75mm and a high performance refrigeration system ensure that this equipment guarantee optimum food conservation even in the most adverse conditions.

HR implementation

By choosing the HR option, the energy consumption of this cooling unit reduces at least 40%. HR is a result of a year of intense Cooling Lab® engineering research, monitoring and testing. This innovation integrates the most advanced energy saving electro-mechanical parts available in the market.

Deze vrieskast is ontworpen om diepvriesproducten te bewaren en zijn hoogwaardige kenmerken voldoen aan de meest veeleisende kwaliteit- en veiligheidseisen.

Prestaties en duurzaamheid

Een uitzonderlijke isolatiedikte van 75mm en een high performance koelsysteem zorgen er voor dat deze apparatuur een optimaal voedselbehoud garandeert, zelfs in de meest ongunstige omstandigheden.

HR uitvoering

Door te kiezen voor de HR-Uitvoering, vermindert het energieverbruik van de koel-eenheid met ten minste 40%. De HR-Uitvoering is het resultaat van een jaar van intensief technisch onderzoek, monitoring en testen. Deze innovatie integreert de meest geavanceerde energiebesparende elektromechanische onderdelen die op de markt beschikbaar zijn.

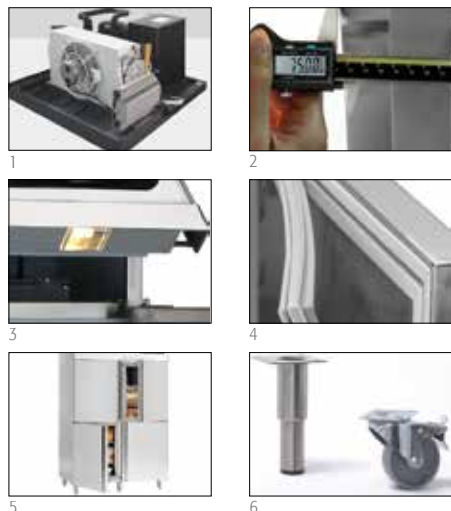
L'Armoire de Congélation a été conçue pour la conservation de produits déjà congelés. Ses performances élevées lui permettent de satisfaire les critères de qualité et de sécurité les plus exigeants.

Performance et durabilité

Doté d'une épaisseur d'isolation exceptionnelle, 75mm, ainsi que d'un système réfrigérant très puissant, cet équipement est fiable dans les environnements de travail les plus défavorables et garantit la meilleure conservation des aliments.

Exécution HR

En choisissant l'option HR la consommation d'énergie de cette unité de refroidissement réduit au moins 40%. HR est le résultat d'une année d'intense recherche et expérimentation, développés par une équipe d'ingénierie dans le Cooling Lab®, cette innovation intègre les plus avancées pièces électromécaniques disponibles sur le marché, en ce qui regarde l'économie d'énergie.



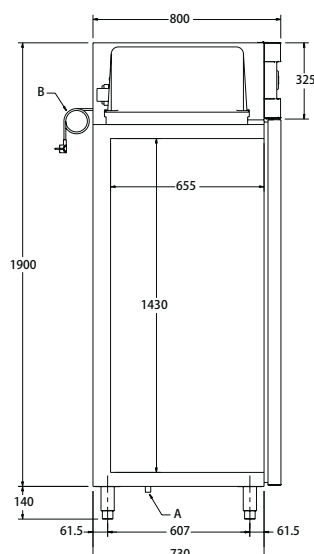
1. Monoblock refrigeration system
Monoblock koelsysteem
Système de réfrigération monobloc
2. 75 mm insulation thickness
75mm isolatiedikte
Isolation, ayant une épaisseur de 75 mm
3. Lift up panel and lighting
In hoogte verstelbaar paneel en verlichting
Panneau de levage et lumière
4. Easily removable magnetic gaskets
Eenvoudig uitneembare magnetische deurrubbers
Joints magnétiques facilement amovibles
5. 1500x800x2040 mm
6. Height adjustable legs or castors as an option
In hoogte verstelbare poten of wielen optioneel
Pieds réglables en hauteur ou, optionnellement, roues pivotantes

FEATURES **KENMERKEN** CARACTÉRISTIQUES

- Inside and out food grade stainless steel with easy clean finishing
- Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³
- Refrigeration system with forced draught evaporation and electric defrosting
- Internal "E" guides prepared to hold both containers and grids GN 2/1
- Automatic door closure, self-sustainable at 90° and easy replacing magnetic gaskets
- Tropicalized refrigeration system, Climate Class 5, according to ISO 23953 for climate classes (tested at 40°C room temperature)

- Binnen en buitenkant van roestvrij staal met gemakkelijk te reinigen afwerking
- Isolatie door waterbasis polyurethaan met zero ODP (ozonafbrekend vermogen) en zero GWP (Global Warming Potential), onder hoge druk geïnjecteerd, dichtheid 40kg / m³
- Koeltechniek systeem met automatische lekwaterverdamping en elektrische ontdooiing
- Interne "E" scharnier om plaats te bieden aan zowel de containers als de roosters GN 2/1
- Automatische sluiting deur, zelfvoorzienend bij 90° en gemakkelijk vervangen magnetische deurrubbers
- Getropicaliseerd koelsysteem, Klimaat klasse 5, volgens ISO 23953 voor klimaatklassen (getest bij een kamertemperatuur van 40°C)

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable
- Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pressure, densité 40kg/m³
- Système de réfrigération à évaporation forcée de l'air
- Glissières intérieures "E" préparées pour recevoir des bacs et des grilles GN 2/1
- Portes pourvues d'un dispositif de fermeture automatique à des angles d'ouverture inférieurs à 90° et de joints magnétiques étanches facilement remplaçables
- Système de réfrigération tropicalisé, classe climatique 5, conformément à la norme ISO 23953 pour les classes climatiques (testé à 40°C température ambiante)



- A. Drain pipe
Afvoerpijp
Tuyau d'écoulement
- B. Power cable
Stroomkabel
Câble d'alimentation

OPTIONS OPTIES OPTIONS

• Castors kit	Wielenset	Kit de roulettes
• HR implementation	HR uitvoering	Exécution HR
• Kit of 2 doors	2-deurs kit	Kit de 2 porte
• 450x600 mm Interior	Interieur: 450x600 mm	450x600 mm Intérieur
• 400x600 mm Interior	Interieur: 400x600 mm	400x600 mm Intérieur
• Glass doors with lighting	Glazen deuren met verlichting	Portes vitrées avec éclairage
• Lock	Slot	Serrure

SPECIFICATIONS SPECIFICATIES CARACTÉRISTIQUES

Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7101.030	7101.035
Width	Breedte	Largeur	750 mm	1500 mm
Depth	Diepte	Profondeur	800 mm	800 mm
Height	Hoogte	Hauteur	2040 mm	2040 mm
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	-18-23°C	-18-23°C
Grids per door	Roosters per deur	Grilles par porte	3	3
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	138 kG	226 kG
Shipping volume	Verzendingsvolume	Volume d'expédition	1,47 L	2,87 L
Capacity (ISO 23953-1)	Capaciteit (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	458 m³	1046 m³
Voltage/Frequency	Spanning/Frequentie	Tension/Fréquence	220-230V/50hz	220-230V/50hz
Power input	Vermogen	Puissance du compresseur	627 W	1124 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance frigorifique*	5/8 hp	1 hp
Cooling capacity*	Koelvermogen*	Humidité relative moyenne*	380 kcal/h 440W	680 kcal/h 790W
Average relative humidity	Gemiddeld relatieve vochtigheid	Humidité relative moyenne	87%	87%
Defrost	Ontdooien	Dégivrage	A/E	A/E
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	F	F
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R404A/400 g	R404A/500 g
Energy consumption	Energieverbruik	Consommation Énergétique	10,776 kWh/24h	21,480 kWh/24h

HR implementation	HR uitvoering	Exécution HR		
Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7101.030 HR	7101.035 HR
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	470 W	890 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	3/8 hp	1/2 hp
Cooling power*	Koelvermogen*	Puissance frigorifique*	389 kcal/h 452W	594 kcal/h 691W
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R404A/400 g	R404A/500 g
Energy Consumption	Energieverbruik	Consommation Énergétique	6,864 kWh/24h	13,680 kWh/24h

A- Automatic Automatisch Automatique F- Forced Lekwaterverdamping Ventilé forcé * (-10/+43°C)



Bakery Cabinet

Bakkerijkoelkast

Armoire Pâtissière



Especially designed for bread making and confectionery, with inner space adapted to hold 400x600 mm Euronorm trays. The right equipment for conserving dough.

RH control

Programmable system that monitors and manages the on/off cycles of both the compressor and the ventilators, creating the ideal conditions for every type of dough or pastry to meet the specific cold storage demands of traditional craft and mid-sized bakeries.

HR implementation

By choosing the HR option, the energy consumption of this cooling unit reduces at least 40%. HR is a result of a year of intense Cooling Lab® engineering research, monitoring and testing. This innovation integrates the most advanced energy saving electro-mechanical parts available in the market.

Speciaal ontworpen voor de bereiding van brood en gebak, met inpanidige ruimte om plaats te bieden aan 400x600mm Euronorm bakken. De juiste apparatuur voor het conserveren van deeg.

RH control

Programmeerbaar systeem dat de aan / uit-cycli van zowel de compressor en de ventilatoren controleert en beheert, het creëert de ideale omstandigheden voor elk soort deeg of gebak om aan de specifieke gekoelde opslag eisen van de traditionele ambachtelijke en middelgrote bakkerijen te voldoen.

HR uitvoering

Door te kiezen voor de optie HR-Uitvoering, vermindert het energieverbruik van de koeleenheid met ten minste 40%. De HR-Uitvoering is het resultaat van een jaar van intensief technisch onderzoek, monitoring en testen. Deze innovatie integreert de meest geavanceerde energiebesparende elektromechanische onderdelen die op de markt beschikbaar zijn.

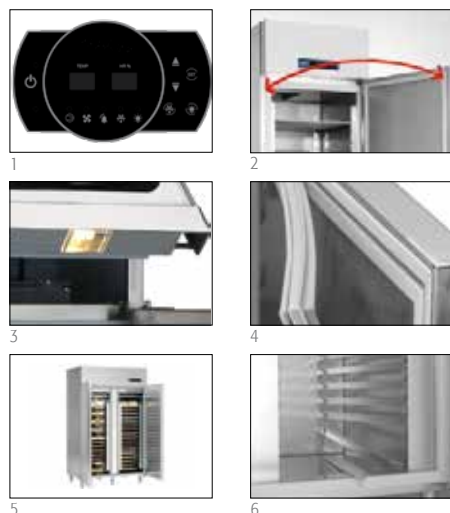
Projeté spécialement pour la panification et la pâtisserie, adapté à la mise en place de bacs euronorm 400x600mm, c'est le meuble tout indiqué pour la conservation des pâtes.

Contrôle RH

Système programmable qui surveille et gère les cycles marche / arrêt du compresseur et des ventilateurs, créant les conditions idéales pour chaque type de pâte ou pâtisserie pour répondre aux exigences de stockage de froid très spécifiques de la confection artisanale traditionnelle et des boulangeries de taille moyenne.

Exécution RH

En choisissant l'option HR, la consommation d'énergie de cette unité de refroidissement réduit au moins 40%. HR est le résultat d'une année d'intense recherche et expérimentation, développés par une équipe d'ingénierie dans le Cooling Lab®. Cette innovation intègre les plus avancées pièces électromécaniques disponibles sur le marché, en ce qui regarde l'économie d'énergie.



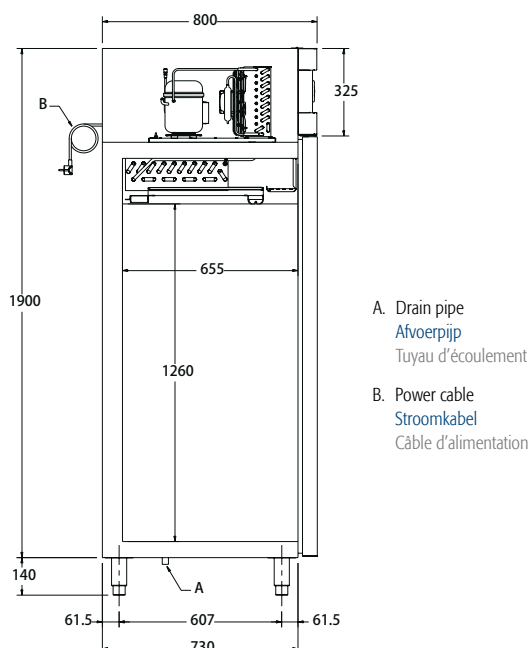
1. Electronic controller with temperature and humidity sensors (option)
Elektronische controller met temperatuur en vochtigheidssensoren (optioneel)
Contrôleur électronique, à capteur de température et d'humidité (optionnellement)
2. Doors with dual-effect hinges (self-closing at <90° and hold-open at >90°)
Deuren met scharnieren met dubbele werking (zelfsluitend op <90° en openhoudend bij >90°)
Portes à charnières à double effet (auto-fermeture à <90° et auto-ouverture à >90°)
3. Lift up panel and lighting
In hoogte verstelbaar paneel en verlichting
Panneau de levage et lumière
4. Easily removable magnetic gaskets
Eenvoudig uitneembare magnetische deurrubbers
Joints magnétiques facilement amovibles
5. 1500x800x2040 mm
6. Rounded inside corners and removable supports
Afgeronde binnenhoeken en uitneembare steunen
Coins intérieurs arrondis et supports amovibles

FEATURES Kenmerken CARACTÉRISTIQUES

- Inside and out food grade stainless steel with easy-clean finishing.
- Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³.
- Two working modes, static and ventilated.
- Automatic door closure, self-sustainable at 90° and easy replacing magnetic gaskets.
- Control panel with electronic controller device.
- Tropicalized refrigeration system, Climate Class 5, according to ISO 23953 for climate classes (tested at 40°C room temperature).

- Binnen en buitenkant van roestvrij staal met gemakkelijk te reinigen afwerking.
- Isolatie door waterbasis polyurethaan met zero ODP (ozonafbrekend vermogen) en zero GWP (Global Warming Potential), onder hoge druk geïnjecteerd, dichtheid 40kg/m³.
- Twee werkingsmodus, statisch en geventileerd.
- Automatische sluiting deur, zelfvoorzienend bij 90° en gemakkelijk vervangbare magnetische deurrubbers.
- Bedieningspaneel met elektronisch bedieningspaneel.
- Getropicaliseerd koelsysteem, Klimaat klasse 5 volgens ISO 23953 voor klimaatklassen (getest bij een kamertemperatuur van 40 °C).

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable.
- Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pression, densité 40kg/m³.
- Système de réfrigération permettant la commutation entre les régimes statique et ventilé.
- Portes pourvues d'un dispositif de fermeture automatique à des angles d'ouverture inférieurs à 90° et de joints magnétiques étanches facilement remplaçables.
- Panneau de commande avec contrôleur électronique.
- Système de réfrigération tropicalisé, classe climatique 5, conformément à la norme ISO 23953 pour les classes climatiques (testé à 40°C température ambiante).



OPTIONS OPTIES OPTIONS

• Castors kit	Wielenset	Kit de roulettes
• HR implementation	HR uitvoering	Exécution HR
• Kit of 2 doors	2-deurs kit	Kit de 2 porte
• 450x600 mm Interior	Interieur: 450x600 mm	450x600 mm Intérieur
• 400x600 mm Interior	Interieur: 400x600 mm	400x600 mm Intérieur
• Glass doors	Glazen deuren met verlichting	Portes vitrées
• Lock	Slot	Serrure

SPECIFICATIONS SPECIFICATIES CARACTÉRISTIQUES



Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7101.050	7101.055
Width	Breedte	Largeur	750 mm	1500 mm
Depth	Diepte	Profondeur	800 mm	800 mm
Height	Hoogte	Hauteur	2040 mm	2040 mm
Working temperature	Bedrijfstemperatuur	Température de fonctionnement	0+8°C	0+8°C
Pair of guides per door	Set geleiders per deur	Paire de glissières par porte	16	16
Packed weight	Verpakt gewicht	Poids d'expédition	112 kG	155 kG
Shipping volume	Verzendvolume	Volume d'expédition	1,47 m³	2,87 m³
Capacity (ISO 23953-1)	Capaciteit (ISO 23953-1)	Capacité (ISO 23953-1)	278 L	557 L
Voltage/Frequency	Spanning/Frequentie	Tension/Fréquence	220-230V/50hz	220-230V/50hz
Power input	Vermogen	Puissance du compresseur	308 W	366 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance frigorifique*	3/8 hp	3/8 hp
Cooling capacity*	Koelvermogen*	Humidité relative moyenne*	382 kcal/h 444W	422 kcal/h 491W
Average relative humidity	Gemiddeld relatieve vochtigheid	Humidité relative moyenne	87%	87%
Defrost	Ontdooien	Dégivrage	A	A
Condensation	Condensatie	Condensation	F	F
Evaporation	Verdamping	Évaporation	S/F	S/F
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R134a/400 g	R134a/500 g
Energy consumption	Energieverbruik	Consommation Énergétique	4,680 kWh/24h	8,520 kWh/24h

HR implementation	HR uitvoering	Exécution HR		
Item number	Artikelnummer	Numéro d'article	7101.050H	7101.055H
Power input	Vermogen	Puissance absorbée	280 W	322 W
Compressor power	Compressor vermogen	Puissance du compresseur	3/8 hp	3/8 hp
Cooling power*	Koelvermogen*	Puissance frigorifique*	345 kcal/h 401 W	422 kcal/h 491 W
Refrigerant/Quantity	Koelmiddel/Hoeveelheid	Fluide réfrigérant/Quantité	R134a/400 g	R134a/500 g
Energy Consumption	Energieverbruik	Consommation Énergétique	2,520 kWh/24h	3,528 kWh/24h





High Efficiency

High Efficiency is our vision of the future and it was conceived
for those who want the future now ...

High Efficiency is onze visie op de toekomst en werd ontworpen voor degenen
die de toekomst nu willen ...

Haute Efficacité est notre vision du futur et a été conçu pour ceux
qui veulent le futur aujourd'hui maintenant ...

The incredible energy savings that you achieve with the HR option is the direct consequence of many years' intense design, research, checks and tests of the Cooling Lab by a fabulous group of engineers. This innovation brings together the most highly advanced electromechanical parts that you can find on the market and gives RUBBENS users the possibility to benefit from several governmental programs that encourage using environmentally friendly products. By choosing the HR option, the energy consumption of every RUBBENS buffet is reduced up to 60%.

De enorme stroombesparing die men bereikt met de High Efficiency optie is het directe gevolg van jarenlang intens ontwerp, onderzoek, controle en testen door een geweldige groep engineers. In deze innovatie zijn de meest geavanceerde elektromechanische onderdelen samengebracht die verkrijgbaar zijn op de markt en geeft Rubbens gebruikers de mogelijkheid om te profiteren van verscheidene overheidsprogramma's die het gebruik van milieuvriendelijke producten aanmoedigen. Door de HR-optie te kiezen wordt het stroomverbruik van elk Rubbens buffet met tot wel 60% verlaagd.

Les économies incroyables d'énergie dont vous bénéficiez grâce à l'option HR est la conséquence directe de plusieurs années intenses dédiées à la conception, à la recherche, aux vérifications et aux essais du Laboratoire de Refroidissement, effectués par un groupe performant d'ingénieurs. Ce produit novateur regroupe les composantes électromécaniques les plus avancées que vous puissiez trouver sur le marché et confère aux utilisateurs RUBBENS la possibilité de bénéficier de plusieurs programmes gouvernementaux qui encouragent l'emploi des produits respectueux de l'environnement. En choisissant l'option HR, la consommation d'énergie de chaque buffet RUBBENS est réduite jusqu'à 60%.





High Efficiency Option

Hoog Rendement Uitvoering

L' Option Haut Rendement

The High Efficiency (HR) option is a new high-efficiency gene system that allows a reduction of at least 40% energy consumption in each Rubbens cooling unit. This innovative system is available as an option in most of all the Rubbens products. The High Efficiency concept is in coherence with the company greening up strategy, and place the Rubbens brand in a leading position in terms of green efficiency. 40% less energy consumption means an important decrease of operating costs in the horeca businesses and represents the Rubbens contribution to reducing global carbon emissions.

Reduction of carbon emissions

With the High Efficiency option each Rubbens counter will save up to 6 tonnes of carbon dioxide emissions over 10 years of use.

Each Rubbens cabinet will save up to 7 tonnes of carbon dioxide emissions over 10 years of use.

De High Efficiency uitvoering is een nieuw hoogrendement gensysteem dat een vermindering van ten minste 40% energieverbruik per Rubbens koeleenheid genereert. Dit innovatieve systeem is beschikbaar als een optie in de meeste van de Rubbens producten. Het High Efficiency concept hangt samen met de vergroeningsstrategie van het bedrijf, en plaatst het merk Rubbens in een leidende positie op het gebied van groene efficiency. 40% minder energieverbruik betekent een belangrijke daling van de operationele kosten in de horeca bedrijven en vertegenwoordigt de bijdrage van Rubbens aan het terugdringen van de wereldwijde uitstoot van koolstof.

Verminderde uitstoot van kooldioxide

Met de High Efficiency optie bespaart elk Rubbens counter tot 6 ton kooldioxide-uitstoot in 10 jaar gebruik.

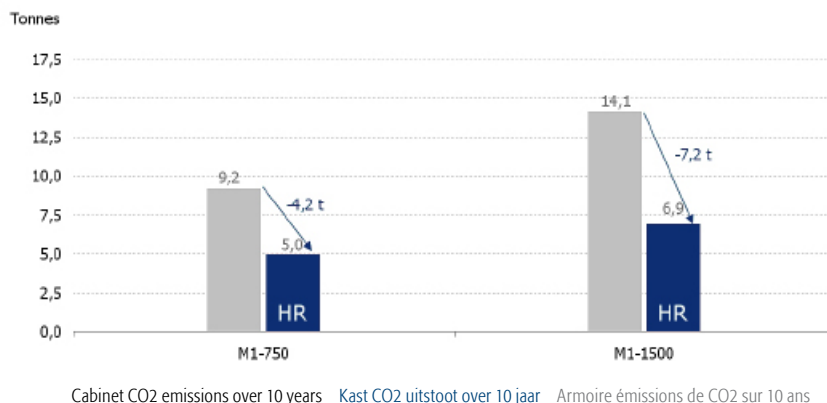
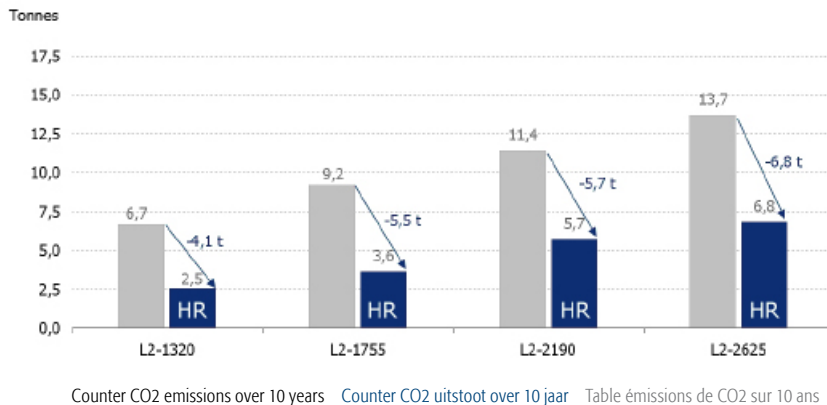
Met de High Efficiency optie bespaart elke Rubbens kast tot 7 ton kooldioxide-uitstoot in 10 jaar gebruik.

L'Option HR - high efficiency gene - est un nouveau système qui permet une réduction d'au moins 40% de la consommation d'énergie sur chaque unité de refroidissement Rubbens. Ce système innovateur est disponible en tant qu'option dans la plupart des produits Rubbens. Le concept Haute Efficacité est en accord avec la stratégie de protection de l'environnement de notre société et place Rubbens dans une position de leader en termes d'efficacité écologique. 40% en moins de consommation d'énergie signifie une diminution importante des coûts d'exploitation dans les entreprises horeca et démontre la contribution de Rubbens à la diminution des émissions mondiales de carbone.

Réduction des émissions de carbone

L'option Haute Efficacité permettra d'économiser jusqu'à 6 tonnes d'émissions de dioxyde de carbone sur une table Rubbens sur plus de 10 ans d'utilisation.

L'option Haute Efficacité permettra d'économiser jusqu'à 7 tonnes d'émissions de dioxyde de carbone sur une armoire Rubbens sur plus de 10 ans d'utilisation.





Low energy consumption

Lager energieverbruik

Faible consommation d'énergie

The significant energy saving achieved with the HR option is the direct result of a year of intense Cooling Lab engineering, research, monitoring and testing worked-out by a great group of engineers. This innovation integrates the most advanced electro-mechanical parts available in the market and gives Rubbens users the possibility to benefit from several governmental programs that encourage the use of energy efficient products.

By choosing the High Efficiency option, the energy consumption of each Rubbens counter reduces up to 60%.

By choosing the High Efficiency option, the energy consumption of each Rubbens cabinet reduces up to 51%.

De enorme stroombesparing die men bereikt met de HR-optie is het directe gevolg van jarenlang intens ontwerp, onderzoek, controle en testen door een geweldige groep engineers. In deze innovatie zijn de meest geavanceerde elektromechanische onderdelen samengebracht die verkrijgbaar zijn op de markt en geeft Rubbens gebruikers de mogelijkheid om te profiteren van verscheidene overheidsprogramma's die het gebruik van milieuvriendelijke producten aanmoedigen.

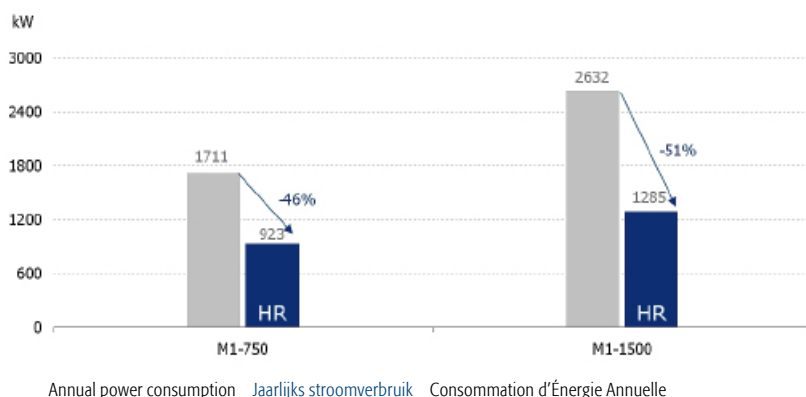
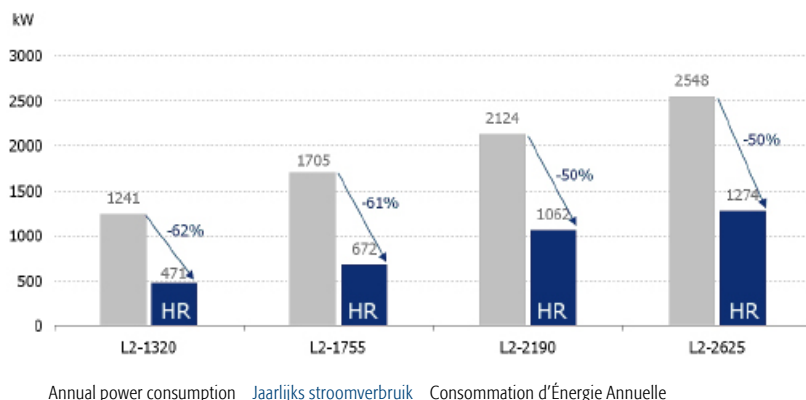
Door de High Efficiency optie te kiezen wordt het stroomverbruik van elk Rubbens buffet met tot wel 60% verlaagd.

Door de High Efficiency optie te kiezen wordt het stroomverbruik van elk Rubbens koelkast met tot wel 51% verlaagd.

L'économie significative d'énergie obtenue avec l'option HR est le résultat direct d'un an d'intense recherche dans notre Laboratoire de recherche et de développement, Cooling Lab. Cette innovation intègre l'utilisation de pièces électromécaniques des plus avancées disponibles sur le marché et donne aux clients de Rubbens la possibilité de bénéficier de plusieurs programmes gouvernementaux encourageant l'utilisation de produits énergétiques.

En choisissant l'option Haute Efficacité, la consommation énergétique de chaque table Rubbens est réduite jusqu'à 60%.

En choisissant l'option Haute Efficacité, la consommation énergétique de chaque armoire Rubbens est réduite jusqu'à 51%.





What are the changes in your cabinet when you choose the High Efficiency option?

Wat zijn de veranderingen in de koelkast als u kiest voor de High Efficiency optie?

Quel changement dans votre armoire lorsque vous choisissez l'option Haute Efficacité?



1



2



3



4

1. Fan motor with ECM technology
Ventilator motor met ECM-technologie
Moteur de ventilateur à technologie ECM
2. Lighting by LEDS
Verlichting met LEDS
Éclairage par LEDS
3. Efficient and short defrost
Efficient en kort ontdooien
Dégivrage efficace et de courte durée
4. Energy saving cycles
Energiebesparende cycli
Cycles d'économie d'énergie

By choosing the High Efficiency option, the energy consumption of this cooling unit reduces at least 40%. High Efficiency is a result of a year of intense engineering research, monitoring and testing. This innovation integrates the most advanced energy saving electro-mechanical parts available in the market.

Features

Fan motor with ECM technology, three times more efficient than the shaded pole | High Efficiency Compressor improves COP from 12 to 25% | Efficient and short defrost improved performance and decreased power consumption | Lighting by LEDS for less energy consumption | Energy saving cycles, through digital input

Door te kiezen voor High Efficiency uitvoering, vermindert het energieverbruik van de koeleenheid met ten minste 40%. De High Efficiency uitvoering is het resultaat van een jaar van intensief technisch onderzoek, monitoring en testen. Deze innovatie integreert de meest geavanceerde energiebesparende elektromechanische onderdelen die beschikbaar zijn.

Kenmerken

Ventilator motor met ECM-technologie, drie keer efficiënter dan gemiddeld | Hoog Rendement Compressor verbetert COP van 12 tot 25% | Efficiënt en kort ontdooien voor verbeterde prestaties en verminderd stroomverbruik | Verlichting met LEDS voor minder energieverbruik | Energiebesparingscycli door middel van digitale input

En choisissant l'option Haute Efficacité y a consommation d'énergie de cette unité de refroidissement réduit au moins 40%. HR est le résultat d'une année d'intense recherche et expérimentation, développés par une équipe d'ingénierie.. Cette innovation intègre les plus avancées pièces électromécaniques disponibles sur le marché, en ce qui regarde l'économie d'énergie.

Caractéristiques

Moteur du ventilateur avec la technologie ECM, trois fois plus efficace que le moteur avec brosse | Compresseur à haut rendement. améliore le COP de 12 à 25% | Dégivrage court et efficace ce qui amène une amélioration des performances et une diminution de la consommation électrique | Éclairage par LEDS pour ce qui induit moins de consommation d'énergie | Economie d'énergie des cycles grâce aux entrées numériques



What are the changes in your counter when you choose the High Efficiency option?

Wat zijn de veranderingen in de counter als u kiest voor de High Efficiency optie?

Quel changement dans votre armoire lorsque vous choisissez l'option Haute Efficacité?



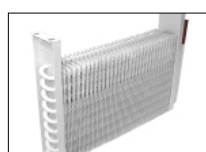
1



2



3



4

1. Fan motor with ECM technology
Ventilator motor met ECM-technologie
Moteur de ventilateur à technologie ECM
2. Thicker insulation
Dikkere isolatie
Isolation plus épaisse
3. High efficiency fan motor
Hoog rendement ventilator motor
Moteur de ventilateur hautement efficace
4. Corrugated evaporator fins
Gegolfde verdampingslamellen
Ailettes ondulées des évaporateurs

By choosing the High Efficiency option, the energy consumption of this cooling unit reduces at least 40%. High Efficiency is a result of a year of intense engineering research, monitoring and testing. This innovation integrates the most advanced energy saving electro-mechanical parts available in the market.

Features

Fan motor with ECM technology; three times more efficient than the shaded pole | High efficiency compressor improves COP from 12 to 25% | Thicker insulation, less heat-loss | High efficiency fan motor positioned above the evaporator | Corrugated evaporator fins for more efficiency

Door te kiezen voor de High Efficiency uitvoering, vermindert het energieverbruik van de koelenheid met ten minste 40%. De High Efficiency uitvoering is het resultaat van een jaar van intensief technisch onderzoek, monitoring en testen. Deze innovatie integreert de meest geavanceerde energiebesparende elektromechanische onderdelen die op de markt beschikbaar zijn.

Kenmerken

Ventilator motor met ECM-technologie: drie keer efficiënter dan gemiddeld | HR Compressor verbetert COP van 12 tot 25% | Een dikkere isolatie voor minder warmteverlies | HR ventilator motor is gepositioneerd boven de verdamper | Gegolfde verdampingslamellen voor meer rendement

En choisissant l'option Haute Efficacité la consommation d'énergie de cette unité de refroidissement réduit au moins 40%. Haute Efficacité est le résultat d'une année d'intense recherche et expérimentation, développés par une équipe d'ingénierie dans Rubbens. Cette innovation intègre les plus avancées pièces électromécaniques disponibles sur le marché, en ce qui regarde l'économie d'énergie.

Caractéristiques

Moteur du ventilateur avec la technologie ECM - trois fois plus efficace que le moteur avec brosse | Compresseur à haut rendement - améliore le COP de 12 à 25% | Renfort d'isolation - moins de perte de chaleur | Moto-ventilateur efficace positionné au-dessus de l'évaporateur | Ailettes de l'évaporateur ondulées pour plus d'efficacité



Notes Notities Remarques



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page below the header.

Notes Notities Remarques



A series of horizontal lines for writing notes, spanning the width of the page below the header.

Notes Notities Remarques



A series of horizontal lines for writing notes, spanning the width of the page below the header.

For Belgium Voor België Pour la Belgique



Ternesselei 324 A
2160 Wommelgem
T +32 (0) 3 253 01 91
sales@Rubbens.com
www.Rubbens.com

For The Netherlands Voor Nederland Pour Le Pays-Bas



Platinaweg 21 (Ind. terrein Bedrijvenpark A6)
8304 BL Emmeloord
T +31 (0)527 635 635
info@hakpro.nl
www.hakpro.nl