

ROLL'SERVICE CONNECTÉE

TOURNUS
EQUIPEMENT

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

LIAISON CHAUDE 



Traçabilité

MANIPULATION AISÉE

Compact

Hygiène

Connectée

Chargement facile

Montée rapide en température de +20 à +85°C en 20 min

Armoires mobiles de maintien en température. Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de roche. Panneau de commande intégré à touches sensibles. Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis. Espace entre les glissières : 71 mm. Porte pleine inox ou vitrée, à ouverture 270° avec joint compressible. 2 poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière.

Système de blocage de la porte en position ouverte. Nouveau : vous pouvez modifier vous-même le sens d'ouverture de la porte en fonction de la configuration de votre cuisine. Bac de récupération des condensats sur tous les modèles sauf pour les 5 niveaux.

Bandeau périphérique antichoc non-marquant, sauf modèle à 5 niveaux équipé de butoirs d'angles. 4 roues pivotantes dont 2 à freins, Ø 160 mm à chape inox sur les armoires GN 2/1 à 20 niveaux, Ø 125 mm à chape polyamide sur les armoires GN 2/1 à 10 et 15 niveaux, GN 1/1 à 10,15 et 20 niveaux, et Ø 80 mm à chape inox sur les armoires à 5 niveaux. **Indice de protection IP 25**, permettant un nettoyage au jet basse pression. Certification NF-Hygiène Alimentaire.

Système électrique de chauffe : ventilateur centrifuge en partie arrière avec moteur extérieur déterminant le passage de l'air au travers de résistances blindées inox étanches. Gaine de soufflage et de diffusion d'air en inox. **Température pré-réglée à 85°C.** Montée en température rapide : passage de 20 à 85°C en 20 minutes. Cordon spiralé avec prise surmoulée pour branchement électrique, tension 230V, fréquence 50/60 Hz. **Nouveau : panneau de commande tactile pour gérer la traçabilité grâce à l'enregistrement de la température dans l'enceinte. Les données sont récupérables sous forme d'un tableau excel via un port USB disposé sur le panneau de commande. Enregistrement également de la consommation électrique. Certification LONGTIME®.**

Capacité des bacs pour les plats chauds

Les bacs inox	Contenance (Litres)	Nombre de portions*
GN 1/1 prof.55 mm	7,5	24-30 viandes ou 17-20 légumes
GN 1/1 prof. 65 mm	8,5	27-34 viandes ou 19-23 légumes
GN 1/1 prof.100 mm	13	42-52 viandes ou 29-35 légumes
GN 1/1 prof.150 mm	20	64-80 viandes ou 45-53 légumes

*Poids moyen d'une portion : viande 100 à 120 g, légumes 150 à 180 g.



Tableau de commande avec hygrométrie



Tableau de commande sans hygrométrie

25 avenue Jean Moulin - CS2005
71700 TOURNUS - FRANCE
RC Mâcon B 383 567 104
Code APE 295 E
SAS Capital 16 355 625€

FRANCE
Tél : 03 85 27 42 00
E-mail : commercial@tournus.com

EXPORT
Tél : + 33 (0)3 85 27 42 65
E-mail : export@tournus.com

ROLL'SERVICE À HYGROMÉTRIE CONTROLÉE

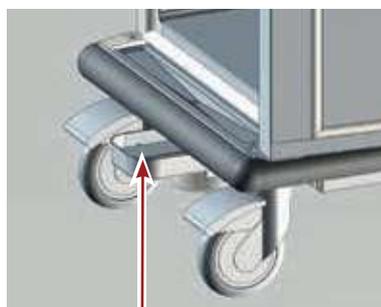
La commande électronique permet de sélectionner 5 taux d'hygrométrie. Réservoir rotomoulé aisément amovible, accessible par l'avant, d'une capacité de 2 litres, donnant une autonomie minimale de 24 heures.



Dispositif de récupération des condensats
*sauf Roll'Service à 5 niveaux



Goulotte emboutie



Bac de récupération escamotable et amovible

Roll'Service GN 1/1

Roll'Service	Consommation électrique (kWh/h) (1)	Puissance installée (kW) (2)	Volume intérieur (litres)	Dim. L x l x h hors-tout (mm)	Référence
10 niveaux porte inox	0,29	0,825	146	528 x 821 x 1134	<u>507 336</u>
15 niveaux porte inox	0,30	1,215	215	528 x 821 x 1489	<u>507 356</u>
15 niveaux porte vitrée	0,30	1,215	215	528 x 821 x 1489	<u>507 357</u>
20 niveaux porte inox	0,575	1,215	284	528 x 821 x 1844	<u>507 386</u>
20 niveaux porte vitrée	0,575	1,215	284	528 x 821 x 1844	<u>507 387</u>

Roll'Service GN 2/1

Roll'Service	Consommation électrique (kWh/h) (1)	Puissance installée (kW) (2)	Volume intérieur (litres)	Dim. L x l x h hors-tout (mm)	Référence
10 niveaux porte inox	0,410	1,215	285	733 x 941 x 1134	<u>507 436</u>
15 niveaux porte inox	0,405	1,215	420	733 x 941 x 1489	<u>507 456</u>
15 niveaux porte vitrée	0,405	1,215	420	733 x 941 x 1489	<u>507 457</u>
20 niveaux porte inox	0,785	2,015	555	733 x 941 x 1880	<u>507 486</u>
20 niveaux porte vitrée	0,785	2,015	555	733 x 941 x 1880	<u>507 487</u>

(1) Correspond à la consommation électrique moyenne par heure selon la norme NF 040-016 pour un cycle de 3h30.

(2) Correspond à la puissance maximale lors du démarrage, qui dimensionne le raccordement électrique.



NOUVEAU : Commandes tactiles





Roll'Service GN 1/1

Roll'Service	Consommation électrique (kWh/h) (1)	Puissance électrique (kWh/h) (2)	Volume intérieur (litres)	Dim. L x l x h hors-tout (mm)	Référence
5 niveaux porte inox	0,22	0,825	77	524 x 817 x 708	507 301
10 niveaux porte inox	0,29	0,825	146	528 x 821 x 1134	507 331
15 niveaux porte inox	0,30	1,215	215	528 x 821 x 1489	507 351
15 niveaux porte vitrée	0,30	1,215	215	528 x 821 x 1489	507 352
20 niveaux porte inox	0,575	1,215	284	528 x 821 x 1844	507 381
20 niveaux porte vitrée	0,575	1,215	284	528 x 821 x 1844	507 382

507 352

Roll'Service GN 2/1

Roll'Service	Consommation électrique (kWh/h) (1)	Puissance électrique (kWh/h) (2)	Volume intérieur (litres)	Dim. L x l x h hors-tout (mm)	Référence
10 niveaux porte inox	0,410	1,215	285	733 x 941 x 1134	507 431
15 niveaux porte inox	0,405	1,215	420	733 x 941 x 1489	507 451
15 niveaux porte vitrée	0,405	1,215	420	733 x 941 x 1489	507 452
20 niveaux porte inox	0,785	2,015	555	733 x 941 x 1880	507 481
20 niveaux porte vitrée	0,785	2,015	555	733 x 941 x 1880	507 482



Option :
fermeture à clé

507 481

(1) Correspond à la consommation électrique moyenne par heure selon la norme NF 040-016 pour un cycle de 3h30.

(2) Correspond à la puissance maximale lors du démarrage, qui dimensionne le raccordement électrique.

Options

Désignation	Référence
Supplément pour fermeture à clé	701 961
Supplément pour 4 roues pivotantes dont 2 à frein, Ø 125 mm à chape inox en remplacement des roues à chape polyamide	702 190



507 301



507 431



507 452