

MODÈLES: **SSCFFV4** **SSCFFV6** **SELF-SERVICE:**  
**Cuve froid – Avec reserve réfrigérée**



SSCFFV4

**Points Forts**

- ✓ **Sanitaire.** Intérieur bords arrondis au niveau de la cuve, du plafond et des angles verticaux pour faciliter le nettoyage. Ecoulement des eaux à l'intérieur de la chambre.
- ✓ **Système de Contrôle.** Grande Précision sur le contrôle de température. Facilité pour régler l'intervalle de températures souhaitées.
- ✓ **100% Testé.** Toutes les Unités Condensatrices sont testées à 100%, en chambre d'hélium pour détecter les fuites de gaz.
- ✓ **Portes.** Charnières avec dispositif de retour automatique et maintien en ouverture à 90°. Joint de porte à triple chambre d'isolation auto-compensée, clipsable pour faciliter le nettoyage et le remplacement. Porte réversible (avec ajout d'un support charnière).
- ✓ **Certificat.** Contrôlés et certifiés par un organisme international **AENOR** en ISO 9001:2008 (Qualité); ISO 14001:2004 (Environnement); OSHAS 18001:2007 (Sécurité et Santé de l'employé).
- ✓ **Self-Service.** Le self-service d'Infrico a été conçu pour s'adapter à tous les besoins. Il permet de servir des repas dans un espace minimal ou de créer des zones indépendantes en fonction du type de repas, pour que l'utilisateur puisse se servir librement sans files d'attente.
- ✓ **Eclairage.** Eclairage LED, réduisant la consommation énergétique entre 80% et 90%, par rapport à une ampoule traditionnelle. Eclairage sur tous les niveaux afin de mettre en valeur les produits.

Revoir: 01 Date: 12/06/2018 SSCFFV4, SSCFFV6\_FT\_Fr\_0\_1

| MODÈLES | Dimensions (mm) |            |         | Nbre de Portes | Nbre Cuvettes | Volume intérieur (L) | Volume brut (L) | Température Cuve (°C) | Température Reserve (°C) | Température Vitrine (°C) | Ref.  | Gaz (gr.) | Poid Net (Kg.) |
|---------|-----------------|------------|---------|----------------|---------------|----------------------|-----------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|-------|-----------|----------------|
|         | Longueur        | Profondeur | Hauteur |                |               |                      |                 |                       |                          |                          |       |           |                |
| SSCFFV4 | 1500            | 800        | 1890    | 2              | 4 GN          | 947                  | 2280            | +2°C/+10°C            | 0°C/+6°C                 | +4°C/+12°C               | R452A | 700       | 281            |
| SSCFFV6 | 2250            | 800        | 1890    | 3              | 6 GN          | 1475                 | 3402            | +2°C/+10°C            | 0°C/+6°C                 | +4°C/+12°C               | R452A | 800       | 400            |

NOUS RÉSERVONS LE DROIT D'APPORTER SANS AVIS TECHNIQUE

**CARACTÉRISTIQUES STANDARD**
**➤ Extérieur**

- Acier Inoxydable AISI 304,
- Pieds en Acier Inoxydable à hauteur réglable,
- Décoration en acier inoxydable en serie.  
Possibilité d'autres décorations sur devis :  
plastifiées de différentes couleurs ou en bois,
- Cuve froid fabriqué en Acier Inoxydable AISI 304,
- Cuve réfrigérée avec capacité pour 3, 4 ou 6 bacs GN 1/1 d'une profondeur maximale de 200 mm, emboutie avec des rayons arrondis afin de faciliter le nettoyage,
- Portes coulissantes du côté du service et portes abatibles 4+4 du côté du client,

**➤ Intérieur**

- Acier Inoxydable AISI 304,
- Intérieur avec des unions encorbées, rayons amples qui facilitent le nettoyage,
- Écoulement des eaux à l'intérieur de la chambre,
- Eclairage LED.

**➤ Porte**

- Poignée intégrée et charnière pivotante avec blocage d'ouverture,
- Contreporte emboutie avec joint de porte à triple chambre d'isolation auto-compensée facilement remplaçable,

**OPTIONS**

- À consulter
- Connexion électrique 220 V / 1 ph / 60 Hz.
- Connexion électrique 115 V / 1 ph / 60 Hz.

**➤ Isolation**

- Mousse polyuréthane injecté à haute pression sans CFC's avec densité de 40 Kg/m<sup>3</sup>,
- Aucun ODP et peu GWP.

**➤ Etagères**

- Vitrine équipée de 6 ou 9 étagères,
- La réserve réfrigérée est équipée de guides pour grilles GN 1/1,
- (1) grilles intérieures per porte,
- Glissières et grilles facilement démontables pour le nettoyage,
- Les supports supérieurs, les vitres, les rampes à bacs, les socles et les bacs GN inclus.

**➤ Réfrigération**

- Fonctionnement avec un groupe frigorifique unique, à deux circuits indépendants qui permettent de déconnecter une des zones aux heures de faible affluence,
- Réfrigération ventilée dans la vitrine et dans la réserve afin de maintenir une température uniforme ,
- Dégivrage automatique,
- Système de condensation ventilée,
- Système d'évaporation statique (cuve froid),
- Système d'évaporation ventilé (réserve),
- Bac d'évaporation en acier inoxydable,
- Evaporateurs traités avec polyester anticorrosion,
- Classe Climatique 4 (30°C, 55HR).

**➤ Électrique**

- Connexion électrique: 220 V / 1 ph / 50 Hz



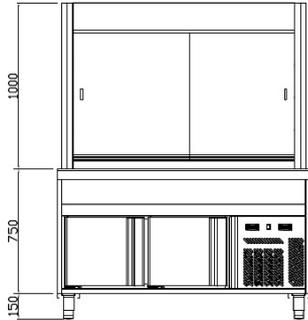
| MODÈLES | Dimensions avec Emballage (mm) |            |         | Poid Palette (Kg.) | Puissance (W) | Comp. (HP) | Puissance frigorifique (W a -10°C) | Cons. (kWh/24h) | Inten. (A) | Container 20'/40'/40'HC | Camion |
|---------|--------------------------------|------------|---------|--------------------|---------------|------------|------------------------------------|-----------------|------------|-------------------------|--------|
|         | Longueur                       | Profondeur | Hauteur |                    |               |            |                                    |                 |            |                         |        |
| SSCFFV4 | 1600                           | 900        | 1990    | 306                | 897           | 1/2        | 1208                               | 12,9            | 4,94       | 7 / 14 / 14             | 16     |
| SSCFFV6 | 2350                           | 900        | 1990    | 425                | 1067          | 5/8        | 1425                               | 15,4            | 5,84       | 4 / 10 / 10             | 14     |

NOUS RÉSERVONS LE DROIT D'APPORTER SANS AVIS TECHNIQUE

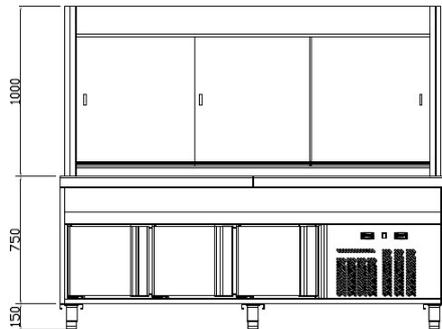
**MODÈLES: SSCFFV4 SSCFFV6** **SELF-SERVICE:**  
**Cuve froid – Avec reserve réfrigérée**

**VUE D'ENSEMBLE**

**ELEVATION**

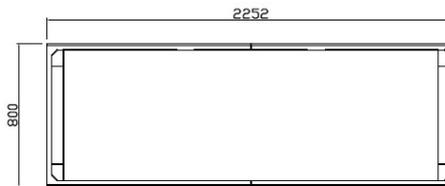
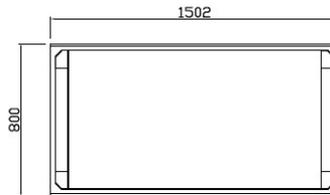


**SSCFFV4**

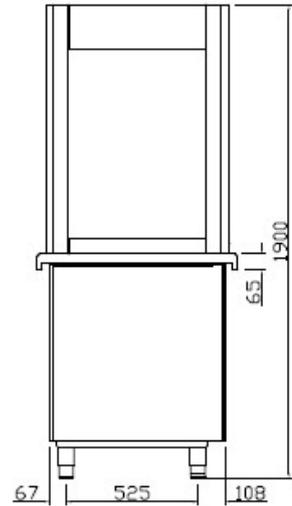


**SSCFFV6**

**DESSUS**



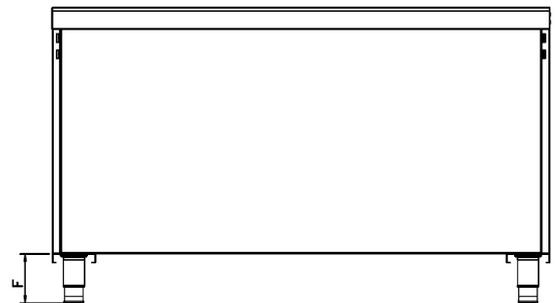
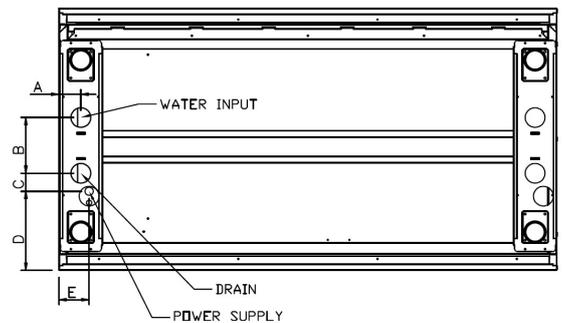
**PROFIL**



**SSCFFV**

**CONNEXIONS**

| MODÈLES | A (mm) | B (mm) | C (mm) | D (mm) | E (mm) | F (mm) |
|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| SSCFFV4 | 66     | 170    | 55     | 241,5  | 91     | 150    |
| SSCFFV6 | 66     | 170    | 55     | 241,5  | 91     | 150    |



Revoir: 01 Date: 12/06/2018 SSCFFV4, SSCFFV6\_FT\_FT\_0\_1

NOUS RÉSERVONS LE DROIT D'APPORTER SANS AVIS TECHNIQUE