

ITEM #	
MODÈLE #	
PROJET	
QTÉ #	

Modèle : L3 - 1480

Code : 11103T01-0-N-0

Description : Tour Pâtissier 2 portes 60x40 Teknae



Le Tour Pâtissier L3 répond aux exigences spécifiques de stockage au froid des boulangeries et pâtisseries artisanales et de taille moyenne. Construction monocoque en acier inoxydable de qualité alimentaire avec une température de fonctionnement de +1 °C +4 °C. Fourni avec du réfrigérant naturel R290 et des rayonnages pouvant accueillir jusqu'à sept plateaux de boulangerie de 40x60 cm par porte.

Principales caractéristiques

- Dégivrage automatique par hors cycle et évaporation de l'eau de dégivrage ;
- Choix de refroidissement statique ou par tirage forcé ;
- Grands évaporateurs dans l'espace vide derrière les montants de portes ;
- Contrôleur électronique avec affichage numérique et clavier à touches plates ;
- Efficacité énergétique de classe A ;
- Plan de travail renforcé avec dossier de 100 mm ;
- Hauteur de 835~895 mm avec pieds télescopiques réglables en acier inoxydable ;
- Plan de travail de 50 mm d'épaisseur en acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Fourni avec 7 paires de glissières pour maintenir les plateaux 40x60 par section ;
- Rayonnage en acier inoxydable, facilement démontable sans outils ;
- Ventilation par le devant pour des performances fiables ;
- Classe climatique 5.

Caractéristiques générales

- Gaz réfrigérant naturel R290 (sans HCFC ni CFC) ;
- Unité de réfrigération encastrée avec accès frontal ;
- Ventilation par le devant ;
- Choix de refroidissement statique ou par tirage forcé ;
- Grands évaporateurs dans l'espace vide derrière les montants de portes ;
- Évaporateurs revêtus pour résister à la corrosion, garantissant une performance fiable dans le temps ;
- Humidité relative interne élevée pour une excellente conservation de la pâte ;
- Condensation et évaporation par tirage forcé ;
- Cycles de dégivrage automatique et manuel ;
- Classe d'efficacité énergétique A ;
- Température de fonctionnement réglable, réglée à +1 °C +4 °C, idéale pour les pâtes et les produits de boulangerie frais ;
- Contrôleur électronique avec affichage numérique et clavier à touches plates ;
- Construction monocoque avec une épaisseur d'isolation de 60 mm ;
- Isolation en polyuréthane soufflé à l'eau, sans PDO ni PRG ;
- Hauteur de 835~895 mm avec pieds télescopiques réglables en acier inoxydable ;

- Porte à fermeture automatique, avec arrêt automatique à 100° ;
- Angles arrondis et fond embouti ;
- Dessus avec dossier de plan de travail de 100 mm ;
- Si nécessaire, le plan de travail peut être retiré pour faciliter la manipulation pendant l'installation ;
- Grande capacité de volume brut (320 L) ;
- Joints d'étanchéité magnétiques faciles à nettoyer, remplaçables sans outils ;
- Acier inoxydable de qualité alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur ;
- Rayonnage en acier inoxydable, facilement démontable sans outils ;
- Supports et glissières en acier inoxydable AISI 441 ;
- Porte avec poignée encastrée ;
- Tiroirs réfrigérés et plan de travail en granit disponibles en option ;
- Testé pour fonctionner dans des cuisines professionnelles chaudes (classe climatique 5, température ambiante de 40°C et HR de 40 %).

Caractéristiques de construction

Réfrigération :

- Gaz réfrigérant R290 ;
- Deux sections réfrigérées avec deux portes ;
- Unité de réfrigération intégrée ;
- Ventilation par le devant ;
- Sans HCFC ni CFC ;
- Dégivrage automatique hors cycle ;
- Choix de refroidissement statique ou par tirage forcé.

Extérieur :

- Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304 ;
- Panneau latéral en acier inoxydable AISI 441 ;
- Panneaux arrière et inférieur en acier galvanisé ;
- Porte capitonnée avec poignée encastrée et joint magnétique amovible ;
- Porte à fermeture automatique, avec arrêt automatique à 100° ;
- Isolation écologique en polyuréthane haute densité, d'une épaisseur de 60 mm ;
- Hauteur du plan de travail de 835~895 mm avec pieds télescopiques réglables en acier inoxydable ;
- Plan de travail de 50 mm d'épaisseur avec dossier de 100 mm ;
- Porte avec poignée encastrée et charnières renforcées.

Intérieur :

- Construction en acier inoxydable AISI 441 ;
- Angles arrondis et fond embouti et avec drain pour une cellule interne hygiénique ;
- Évaporateurs dans l'espace vide derrière les montants de porte ;
- Fourni avec trois paires de glissières par section ;
- Intérieur offrant une plus grande capacité nette, un rayonnage à 7 niveaux (pas de 72 mm) par section pour des plateaux de pâtisserie de 400x600 ;
- Joints d'étanchéité magnétiques faciles à nettoyer, remplaçables sans outils ;

Options disponibles

Tiroir neutre	Fiche type G (BS1363)	Plan de travail non collé
Tiroirs (2x 1/2)	Fiche type I (AS/NZS 3112)	Sans groupe avec valve (R134a)
Prêt pour le glycol	Fiche type J (SEV 1011)	Sans groupe avec valve (R404A / R452A)
GN1/1 Intérieur (325x530 mm)	Évier (340 x 400 x 185 mm)	Sans groupe avec valve (R410A)
Plan de travail en granit	Dos en acier inoxydable	Sans groupe avec valve (R448A / R449A)
Unité de condensation à gauche	Pieds acier inoxydable (136/230 mm)	Sans pieds
Serrures	Pieds acier inoxydable (60/80 mm)	Sans roulettes pivotantes
Pieds maritimes en acier inoxydable (130/210 mm)	Roulettes pivotantes (Ø 80 mm, H 105 mm)	Sans plan de travail
Robinet mélangeur	Pieds en forme de U	Plan de travail sans rebord

Accessoires inclus

- Quatorze paires de glissières en « L » 11x580x30 mm (code 606031335)

Accessoires en option

- Grille rilsan 400X600 mm (code 46502007)
- Grille en acier inoxydable 400X600 mm (code 46503021)
- Paire de glissières en « L » 11x580x30 mm (code 606031335)
- Kit de remplacement de tiroir 2x1/2 (code 10001T83-0-0-0)
- Kit de conversion de porte GN1/1 (code 10001091-0-0-0)
- Roulettes pivotantes Ø 80 mm ; H 105 mm (code 10001067-0-0-0)

Spécifications

Données principales		L3 - 1480	
Largeur extérieure	1480 mm	Largeur intérieure	960 mm
Profondeur extérieure / avec portes ouvertes	755 / 1247 mm	Profondeur intérieure	630 mm
Hauteur extérieure	835~895 mm	Hauteur intérieure	570 mm
Charnières de porte	--	Réglage de la hauteur	-15 / +45 mm

Données d'expédition			
Poids emballé	132 kg	Volume brut	320 L
Volume d'expédition	1,36 m ³		

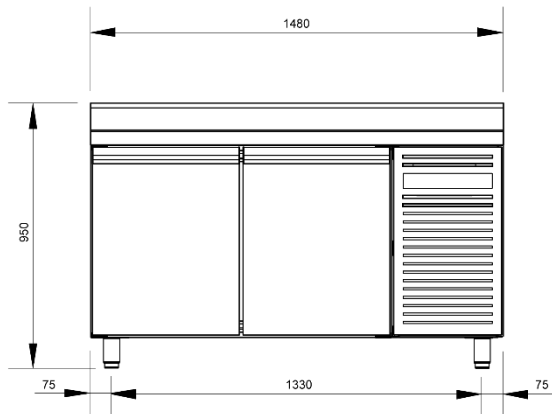
Données techniques			
Alimentation électrique	220-240 V / 50 Hz	Type de fiche	F (schuko)
Puissance d'entrée	177 W / 0,9 A	Type de dégivrage	Auto hors cycle
Puissance de refroidissement (T _e -10 °C T _c +45 °C)	357 W		

Données sur les réfrigérants			
Fluide réfrigérant /GWP	R290/3	Température de fonctionnement	+1 °C +4 °C
Charge de réfrigérant	0,075 kg	Mode de fonctionnement	Vent. / Statique

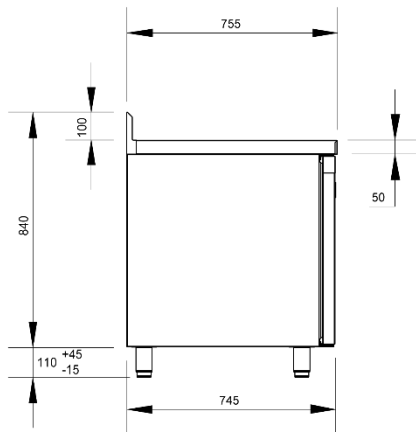
Données d'efficacité (EN 16825:2018)	
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie quotidienne (E24h)	1,27 kWh
Consommation d'énergie annuelle (AEC)	464 kWh
Volume net	246 L
Classe climatique	5

Dessins techniques

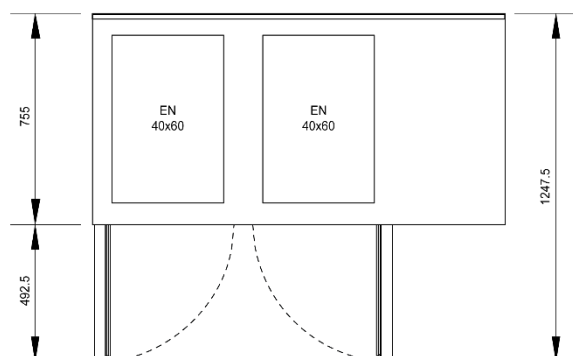
AVANT




CÔTÉ



DESSUS

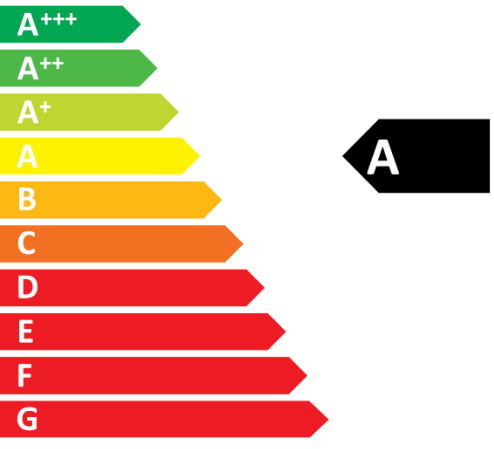


Étiquette énergétique et fiche produit



ENERG Y IJA
енергия · ενεργεια IE IA


MERCATUS 11103T01-0-N-0



ENERGIA · ЕНЕРГИЯ
ΕΝΕΡΓΕΙΑ · ENERGIJA
ENERGY · ENERGIE · ENERGI


464

kWh/annum




246

L



-

L



5

40°C - 40%

2015/1094-I

PRODUCT FICHE

MERCATUS

11103T01-0-N-0

General info

Model	L3-1480
Description	2-door 60x40 Bakery Refrig.
Intended use	Storage
Operating temperature	Chilled
Category	Counter
Model type	
Climate class	5
Type of duty	Heavy-duty
This appliance is intended for use in ambient temperatures up to 40 °C	

Efficiency info

Energy efficiency class	A
Energy consumption in 24 h	1,27 kWh
Annual energy consumption (AEC)	464 kWh
Energy efficiency index (EEI)	19,17
Net volume (Vn)	246 L
Chilled net volume	246 L
Frozen net volume	0 L

Refrigerant info

Refrigerant fluid	R290
Refrigerant GWP	3
Refrigerant charge	0,075 kg

Company info

R.E.M.A.	
Contact details	Ap. 404, Z.I. Norte 3754-909 Águeda Portugal