

ITEM #	
MODÈLE #	
PROJET	
QTÉ #	

**Modèle :** U1 - 1600

**Code :** 11113T02-0-N-0

**Description :** Soubassement réfrigéré gastronorm 3x GN1/1 Teknae



L'U1 est une base réfrigérée de modules de préparation, conservant des produits alimentaires réfrigérés à côté de la zone de confection. Idéale pour conserver les produits prêts à cuire à une température de fonctionnement de +1 °C +5 °C. Construction monocoque en acier inoxydable de qualité alimentaire. Fourni avec un réfrigérant naturel R290 et des tiroirs GN1/1 pour une utilisation ergonomique.

## Principales caractéristiques

- Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage par arrêt ;
- Refroidissement par tirage forcé ;
- Contrôleur électronique avec affichage numérique et clavier à touches plates ;
- Corps renforcé pour être utilisé comme base réfrigérée de modules de préparation ;
- Disponible en dimensions multiples de 400 mm, mesure standard des modules de préparation ;
- Hauteur 645~705 mm avec pieds télescopiques réglables en acier inoxydable ;
- Plan de travail de 20 mm d'épaisseur en acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Ventilation par le devant pour des performances fiables ;
- Fourni avec 1 tiroir GN1/1 par section ;
- Capacité des tiroirs à bacs de 1x GN1/1-200 par section.

## Caractéristiques générales

- Gaz réfrigérant naturel R290 (sans HCFC ni CFC) ;
- Unité de réfrigération encastrée avec accès frontal ;
- Ventilation par le devant ;
- Refroidissement par tirage forcé ;
- Grand évaporateurs dans l'espace vide derrière les meneaux ;
- Évaporateurs revêtus pour résister à la corrosion, garantissant une performance fiable dans le temps ;
- Humidité relative interne élevée pour une excellente conservation des aliments ;
- Condensation et évaporation par tirage forcé ;
- Cycles de dégivrage automatique et manuel ;
- Température de fonctionnement réglable, entre +1 °C et +5 °C, pour répondre aux exigences de stockage de la viande, des légumes frais et des produits laitiers ;
- 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 645~705 mm avec pieds télescopiques réglables en acier inoxydable ;
- Angles arrondis et fond embouti ;
- Capacité de volume brut (290 L) ;

- Joints d'étanchéité magnétiques faciles à nettoyer, remplaçables sans outils ;
- Acier inoxydable de qualité alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur ;
- Tiroirs avec guides télescopiques en acier inoxydable ;
- Combinaison de tiroirs qui peut facilement être modifiée sur site ;
- Unité de refroidissement côté gauche disponible sur demande ;
- Testé pour fonctionner dans des cuisines professionnelles chaudes (classe climatique 4, température ambiante 35°C et HR de 55 %).

## Caractéristiques de construction

---

### Réfrigération :

- Gaz réfrigérant R290 ;
- Trois sections réfrigérées avec trois tiroirs ;
- Unité de réfrigération intégrée ;
- Ventilation par le devant ;
- Sans HCFC ni CFC ;
- Dégivrage automatique hors cycle ;
- Refroidissement par tirage forcé.

### Extérieur :

- Plan de travail, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304 ;
- Panneau arrière externe en acier galvanisé ;
- Joint magnétique amovible ;
- Isolation en polyuréthane haute densité, écologique, d'une épaisseur de 60 mm ;
- Hauteur du plan de travail de 645~705 mm avec pieds télescopiques réglables en acier inoxydable ;
- Corps renforcé avec plan de travail de 20 mm d'épaisseur ;
- Mesures standard correspondant aux modules de préparation ;
- Tiroirs avec poignée encastrée.

### Intérieur :

- Construction en acier inoxydable AISI 441 ;
- Angles arrondis et fond embouti pour une cellule interne hygiénique ;
- Évaporateur dans l'espace vide derrière les meneaux ;
- Fourni avec 1 tiroir GN1/1 par section ;
- Tiroirs pour un accès facile avec une capacité maximale de 1 bac GN1/1-200 par section ;
- Joints d'étanchéité magnétiques faciles à nettoyer, remplaçables sans outils ;

## Options disponibles

---

Tiroirs (2x 1/2)	Pieds en forme de U
Prêt pour le glycol	Plan de travail non collé
Unité de condensation côté gauche	Sans groupe avec valve (R134a)
Fiche type G (BS1363)	Sans groupe avec valve (R404A / R452A)
Fiche type I (AS/NZS 3112)	Sans groupe avec valve (R410A)
Fiche type J (SEV 1011)	Sans groupe avec valve (R448A / R449A)
Dos en acier inoxydable	Sans pieds
Pieds en acier inoxydable (60/80 mm)	Sans plan de travail
Roulettes pivotantes (Ø 80 mm, H 105 mm)	

## Accessoires en option

---

- Bac GN1/1-65 (code 42401005)
- Bac GN1/1-100 (code 42401010)
- Bac GN1/1-150 (code 42401001)
- Bac GN1/1-200 (code 42401011)
- Kit de remplacement de tiroir 2x1/2 (code 10001T87-0-0-0)
- Roulettes pivotantes Ø 80 mm ; H 105 mm (code 10001068-0-0-0)

## Spécifications

Données principales		U1 - 1600	
<b>Largeur extérieure</b>	1600 mm	<b>Largeur intérieure</b>	1215 mm
<b>Profondeur extérieure / avec tiroirs ouverts</b>	700 / 1235 mm	<b>Profondeur intérieure</b>	575 mm
<b>Hauteur extérieure</b>	645~705 mm	<b>Hauteur intérieure</b>	410 mm
<b>Charnières de porte</b>	--	<b>Réglage de la hauteur</b>	-15 / +45 mm

Données d'expédition			
<b>Poids emballée</b>	170 kg	<b>Volume brut</b>	290 L
<b>Volume d'expédition</b>	1,22 m <sup>3</sup>		

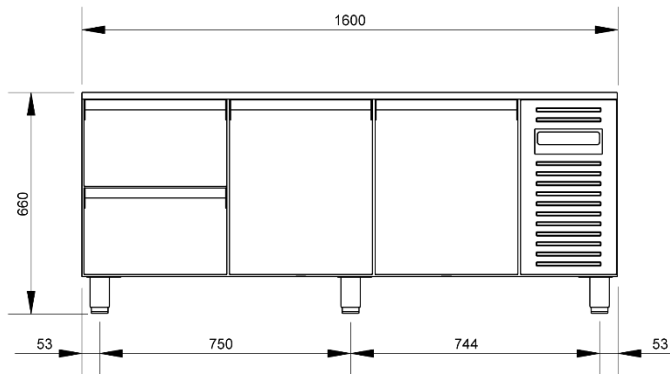
Données techniques			
<b>Alimentation électrique</b>	220-240 V / 50 Hz	<b>Type de fiche</b>	F (schuko)
<b>Puissance d'entrée</b>	177 W / 0,9 A	<b>Type de dégivrage</b>	Auto hors cycle
<b>Puissance de refroidissement</b> (T <sub>e</sub> -10 °C T <sub>c</sub> +45 °C)	357 W		

Données sur les réfrigérants			
<b>Fluide réfrigérant /GWP</b>	R290/3	<b>Température de fonctionnement</b>	+1 °C +5 °C
<b>Charge de réfrigérant</b>	0,120 kg	<b>Mode de fonctionnement</b>	Ventilé

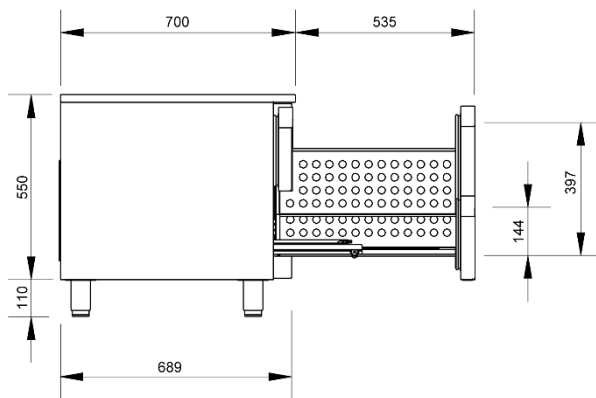
Données d'efficacité (EN 16825:2018)	
<b>Classe d'efficacité énergétique</b>	B
<b>Consommation d'énergie quotidienne (E24h)</b>	1,64 kWh
<b>Consommation d'énergie annuelle (AEC)</b>	599 kWh
<b>Volume net</b>	195 L
<b>Classe climatique</b>	4

Dessins techniques

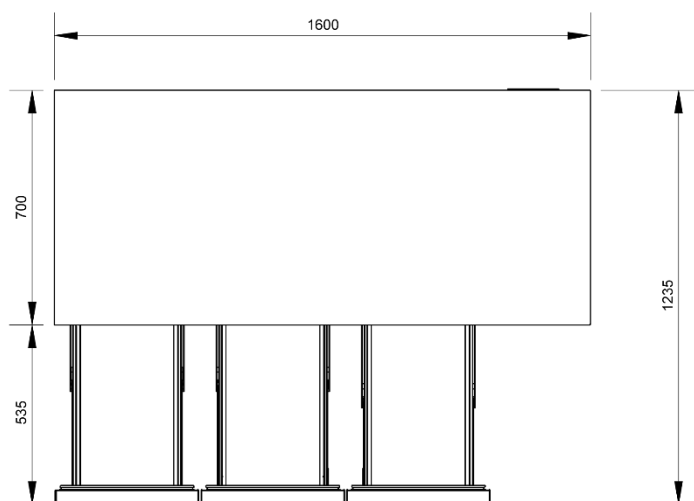
**AVANT**




**CÔTÉ**



**DESSUS**






**ENERG**  
енергия · ενεργεια


Y IJA  
IE IA

**MERCATUS** 11113T02-0-N-0




ENERGIA · ЕНЕРГИЯ  
ΕΝΕΡΓΕΙΑ · ENERGIJA  
ENERGY · ENERGIE · ENERGI


**599**  
kWh/annum



**195** L



- L



**4**  
30°C - 55%

2015/1094-I

**PRODUCT FICHE**

**MERCATUS** 11113T02-0-N-0

**General info**

Model	U1-1600
Description	3x GN1/1 Under Broiler Refrig.
Intended use	Storage
Operating temperature	Chilled
Category	Under Broiler
Model type	
Climate class	4
Type of duty	Heavy-duty
This appliance is intended for use in ambient temperatures up to 40°C	

**Efficiency info**

Energy efficiency class	B
Energy consumption in 24 h	1,64 kWh
Annual energy consumption (AEC)	599 kWh
Energy efficiency index (EEI)	26,16
Net volume (Vn)	195 L
Chilled net volume	195 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