

L'ALTERNATIVE EFFICACE À UNE SALLE CLIMATISÉE

PRODUIT

Plus de sécurité



2 évaporateurs permettent une couverture froide sur toute la longueur du plan de travail et jusqu'à une hauteur de 20 cm. Préparation des produits à une température contrôlée de +4° C en moyenne à coeur.

Plus de productivité



De 2 GN à 5 GN, Taiga permet la mise en place de 1 à 2 postes de travail pour une meilleure organisation. Disponible avec réserves réfrigérées.

Plus de confort



Grâce au flux d'air froid laminaire latéral, assurance d'un vrai confort de travail (pas d'air froid soufflé au niveau de la taille des utilisateurs).



Plus de modularité



Table disponible avec ou sans réserve, nombreux accessoires pour mise en place des ingrédients. Facile à déplacer, elle peut être utilisée en production, en comptoir de distribution, en traiteur événementiel, en multi-sites.

Plus d'hygiène



Accès facile sans outil aux parties techniques pour nettoyage de la cuve.



La lampe UVC de série limite les risques de développement de germes, bactéries dans le flux d'air.



Taïga, la table réfrigérée qui évite l'installation d'une salle climatisée ! Elle permet la préparation des produits à une température contrôlée (entre +4°C et +7°C en moyenne à coeur selon les modèles) dans une ambiance de +25°C.

Une solution économe en comparaison avec une salle climatisée :

- Surface de travail divisée par 10.
- Volume d'air à refroidir divisé par 100.
- 25 à 30% d'économie en puissance frigorifique absorbée pour un service équivalent en nombre de repas.
- Moins de risque d'absences pour maladies (liées aux chocs de température entre salle climatisée et température ambiante).

CARACTÉRISTIQUES

- Conception acier inoxydable.
- Montée sur un piétement en tubes ronds avec 4 roues dont 2 auto-bloquantes pour faciliter le déplacement.
- Les plaques de découpes se déplacent ou s'enlèvent facilement pour loger un ou plusieurs bacs gastro.
- Démontage sans outil du bloc de ventilation pour un accès facile et rapide à la cuve (nettoyage / vidange des eaux de condensation).
- Utilisation de la technologie du froid laminaire latéral qui permet d'éviter de recevoir directement l'air froid soufflé au niveau de la taille des utilisateurs.

- L'utilisation de lampes UVC (ultra violet de type C - ondes courtes), limite le risque de développement et de croissance de germes, virus, bactéries qui circulent dans le flux d'air. **De série sur tous les modèles.**
- Nos tables sont équipées en série d'une lampe germicide pour traitement des bactéries dans le flux d'air.
- Toutes les tables de préparation réfrigérée Taïga sont livrées avec:
 - plaques de découpe (2, 3, 4 ou 5 plaques selon les modèles).
 - vitre de protection en façade (sur laquelle peut se fixer l'option pare-haleine).



TABLES SANS RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Modèles		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN
Longueur hors tout		1055 mm	1400 mm	1745 mm	2090 mm
Profondeur hors tout		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur hors tout		1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm
Poids à vide		113 kg	125 kg	137 kg	149 kg
Puissance électrique		600 W	900 W	900 W	900 W
Puissance frigorifique		800 W	1100 W	1100 W	1100 W
Tension		230 V monophasé 50/60 Hz		230 V monophasé 50/60 Hz	
Modèles sans réserve réfrigérée	Code	851102	851103	851104	851105
	Prix HT				

OPTIONS

1 - Plaque de découpe GN1/1 (polyéthylène alimentaire)	Code	855023	855023	855023	855023
	Prix HT				
2 - Pare-haleine	Code	855042	855043	855044	855045
	Prix HT				
3 - Support pour bacs (livré sans bacs)	Code	855052	855053	855054	855055
	Prix HT				
4 - Support coulissant (tôle inox perforée GN1/1 avec rail de guidage)	Code	855029	855028	855027	855026
	Prix HT				
5 - Cadre support pour bac GN1/1	Code	855024	855024	855024	855024
	Prix HT				

1



2



3



CARACTÉRISTIQUES

- Conception acier inoxydable.
- Montée sur un piètement en tubes ronds avec 4 roues dont 2 auto-bloquantes pour faciliter le déplacement.
- Les plaques de découpe se déplacent ou s'enlèvent facilement pour loger un ou plusieurs bacs gastro.
- Démontage sans outil du bloc de ventilation pour un accès facile et rapide à la cuve (nettoyage / vidange des eaux de condensation).
- Utilisation de la technologie du froid laminaire latéral qui permet d'éviter de recevoir directement l'air froid soufflé au niveau de la taille des utilisateurs.

- L'utilisation de lampes UVC (ultra violet de type C - ondes courtes), limite le risque de développement et de croissance de germes, virus, bactéries qui circulent dans le flux d'air. **De série sur tous les modèles.**
- Nos tables sont équipées en série d'une lampe germicide pour traitement des bactéries dans le flux d'air.
- Toutes les tables de préparation réfrigérée Taïga sont livrées avec:
 - plaques de découpe (2, 3, 4 ou 5 plaques selon les modèles).
 - vitre de protection en façade (sur laquelle peut se fixer l'option pare-haleine)
- Pour les modèles 3GN, 4GN, 5GN avec étuves : 2 portes



TABLES AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Modèles	3 GN	4 GN	5 GN
Longueur hors tout	1400 mm	1745 mm	2090 mm
Profondeur hors tout	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur hors tout	1080 mm	1080 mm	1080 mm
Poids à vide	173 kg	193 kg	216 kg
Puissance électrique	900 W	900 W	900 W
Puissance frigorifique	1100 W	1100 W	1100 W
Tension	230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz	230 V monophasé 50/60 Hz
Modèles avec réserve réfrigérée	Code 851123	Code 851124	Code 851125
	Prix HT		

OPTIONS

1 - Plaque de découpe GN1/1 (polyéthylène alimentaire)	Code 855023	Code 855023	Code 855023
	Prix HT		
2 - Pare-haleine	Code 855043	Code 855044	Code 855045
	Prix HT		
3 - Support pour bacs (livré sans bacs)	Code 855053	Code 855054	Code 855055
	Prix HT		
4 - Support coulissant (tôle inox perforée GN1/1 avec rail de guidage)	Code 855028	Code 855027	Code 855026
	Prix HT		
5 - Cadre support pour bac GN1/1	Code 855024	Code 855024	Code 855024
	Prix HT		

