

**1, 2, 3, 4 OU 5 PORTES (SUIVANT MODÈLES)  
CONSTRUCTION MONOCOQUE COMBINABLE  
REVÊTEMENT EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR  
INOX 18-10  
POUR CLAYETTES GN 1/1  
FROID VENTILÉ  
TEMPÉRATURES POSITIVES ET  
BASSES TEMPÉRATURES  
AVEC PLAN DE TRAVAIL INOX  
AMBIANCE 43 °C  
ALARME SONORE ET VISUELLE  
0 % DE CFC, HCFC ET HFC**

## *Les Tops*



**Modèle TGE 3 sans plan de travail  
avec option 2 et 3 tiroirs, et roulettes**

**POUR CONSERVER VOS PRODUITS FRAIS  
OU DÉJÀ CONGELÉS**

## MEUBLES BAS

# Gamme TGE, TGEN GASTRONORME ÉTROIT

**Pour clayettes 530 x 325 (GN 1/1)**

**TGE : températures positives R290**

**TGEN : basses températures R452A**

## PRÉSENTATION

- Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable 18-10.
- Face arrière et dessous en acier traité.
- Dessus inox isolé avec plan de travail inox 18-10 unique, avec ou sans dossier.
- Accès par portes.
- Ouverture des portes suivant figures (modification possible sur demande).
- Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien en position ouverte à 90°.
- Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation.
- Pieds inox réglables en hauteur de 130 mm à 200 mm.
- Isolation par mousse de polyuréthane injecté, ép. 60 mm, sans CFC, HCFC ni HFC.

## HYGIÈNE

- Entretien facile.
- Plancher sans seuil.
- Angles intérieurs arrondis.
- Aménagement intérieur facilement démontable sans outil.
- Joints magnétiques de porte largeur 33 mm avec un profil arrondi spécial anti-salissures et anti-chocs, démontable sans outil.
- Conforme aux normes en vigueur.

## ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE

- Groupe frigorifique avec compresseur hermétique et condensation à air (si groupe mal aéré, prévoir groupe à distance).
- Évaporateur frigorifique ventilé traité anti-corrosion.
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage par gaz chaud.
- Modèles TGE : monobloc frigorifique démontable et interchangeable.
- Modèles TGEN : groupe frigorifique monté sur glissières.

## RÉGULATION ÉLECTRONIQUE

L'électronique assure en particulier :

- Marche/Arrêt.
- L'affichage digital de la température intérieure avec voyants.
- La régulation de la température intérieure.
- Les dégivrages automatiques et manuels.
- Les alarmes de températures haute et basse.
- La signalisation sonore et visuelle des alarmes.

Régulateur étanche en façade.

Sonde de température IP 68.

### Tableau de commandes

- Situé côté gauche (à droite en option, suivant modèles).

## AMÉNAGEMENT ET DOTATION

- Voir tableau des caractéristiques.
- Clayettes en fil inox.
- Nombre maximal de clayettes par porte : 16.
- Espacement minimal entre niveaux : 35 mm.
- Glissières amovibles inox 18-10 type "U" avec dispositif anti-chute.

## SERVITUDES

### Électricité

L'alimentation électrique doit être conforme à la réglementation en vigueur. Nous conseillons l'installation d'un disjoncteur omnipolaire accouplé à un différentiel (30 mA max.) avec prise de courant femelle 16 A.

- Appareil livré avec fiche mâle et câble de longueur 2 m environ.
- Tension : mono 230 V + Terre.
- Fréquence : 50 Hz.
- Puissance installée : voir tableau des caractéristiques.

### Vidange des eaux de dégivrage

Prévoir un caniveau pour appareil posé sur socle, voir figures.

### Implantation

Prévoir

- Une aération du local si la température est supérieure à 43 °C (tenant compte du dégagement de chaleur du groupe).
- Température ambiante supérieure à +15 °C.
- Pas de vidange nécessaire (réévaporation automatique des eaux de dégivrage).
- Un espace minimal de 70 mm sur le pourtour de l'appareil.
- Éviter la proximité de sources de chaleur (appareils de cuisson, ...).
- Évaluation du dégagement de chaleur au condenseur : additionner la puissance électrique nominale et la puissance frigorifique de la version sans groupe.

## OPTIONS ET ACCESSOIRES

- **Module à 2 tiroirs télescopiques** (températures positives uniquement).  
Pour bacs GN 1/1 hauteur maxi 200 mm. Livré sans bacs.  
Possibilité d'emplacement, voir figures. Autres combinaisons, nous consulter.
- **Module à 3 tiroirs télescopiques** (températures positives uniquement).  
Pour bacs GN 1/1, hauteur 150 mm pour les deux tiroirs inférieurs et 100 mm pour le tiroir supérieur. Livré sans bacs.  
Possibilité d'emplacement, voir figures. Autres combinaisons, nous consulter.

- **Jeu d'entretoises** pour utilisation de bacs sous-multiples Gastronormes (GN 1/2 - GN 1/3 - GN 2/3 - GN 1/4 - GN 1/6) comprenant 2 entretoises largeur / 1 entretoise profondeur.
- **Module spécial "poisson" à 3 tiroirs télescopiques** (températures positives uniquement).  
Capacité de stockage : 30 kg de poisson frais.  
Tiroirs avec double fond et évacuation des eaux de fusion de glace. Dimensions intérieures utiles des tiroirs (mm) : 295 (L) x 490 (P) x 80 (H).  
À cette option doit être associée impérativement l'option "Fonctionnement -2 °C/+10 °C".  
Possibilité d'emplacement, voir figures. Autres combinaisons, nous consulter.
- **Module à 2 tiroirs télescopiques, avec tiroir supérieur non réfrigéré et équipé d'une lampe UV-C de désinfection.**  
Pour bac inox GN 1/1, hauteur 150 mm.  
Lampe UV-C commandée par minuterie. Extinction automatique à l'ouverture du tiroir.  
Un seul module par appareil, toujours positionné à l'extrémité du meuble. Non compatible avec TGE 1, ni modèles basse température.  
Tiroir inférieur réfrigéré (sans lampe UV-C). Livré sans bac.
- **Fonctionnement -2 °C/+10 °C** (température positive uniquement).
- **Meuble sans plan de travail.**
- **Fermeture à clé sur porte.**  
Il est impératif d'avoir :
  - Ferrage à gauche sur la porte contiguë au tableau de commandes pour meuble avec tableau de commandes à gauche (standard).
  - Ferrage à droite sur la porte contiguë au tableau de commandes pour meuble avec tableau de commandes à droite (option).
- **Tableau de commandes et logement de groupe à droite** (suivant modèles). Rappel : de série à gauche.
- **Lot de roulettes inox 18-10 dia. 80 mm** en remplacement des pieds standards (modèles avec groupe logé uniquement).  
Hauteur hors-tout 900 mm roulettes incluses et dossier exclus.
- **Arrière inox 18-10** pour meuble non adossé.
- **Pose de l'appareil sur socle.**
  - Modèles avec groupe logé : cache-groupe spécial pour une aération optimale.
  - Modèles équipés sans groupe : livré sans bac de réévaporation des eaux de dégivrage.
 Livraison sans pieds, sur palette, voir figures.
- **Meuble équipé sans groupe.**  
Fluide frigorifique type A1 (R134A, R452A, etc.).  
Voir caractéristiques techniques pour fluide et puissance frigorifique.  
Réévaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique.  
Détendeur fourni.  
Reste alors à prévoir :
  - groupe frigorifique et accessoires,
  - pressostat de sécurité HP/BP,
  - déshydrateur, voyant liquide,
  - tuyauterie, isolation et charge en fluide frigorifique.
- **Fluide frigorifique R448A ou R449A sur meuble équipé sans groupe.**
- **Paires de glissières inox 18-10** (long. 382 mm).  
Type "U" pour clayettes et bacs Gastronormes.
- **Clayettes fil inox GN 1/1 - 530 x 325.**
- **Autres tensions et fréquences** (nous consulter).
- **Autres fluides frigorifiques** (nous consulter).
- **Extérieurs en couleur** (nous consulter).

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	TGE 1	TGE 2	TGE 3	TGE 4	TGE 5	TGEN 1	TGEN 2
Plage de réglage	+0/+10 °C					-18/-25 °C	
Nombre de portes	1	2	3	4	5	1	2
Nombre clayettes fil inox livrées	2	4	6	8	10	2	4
<b>Groupe logé</b>							
Fluide frigorigène	R290					R452A	
Puissance électrique nominale (Watt)	525					1400	1600
Détente	Capillaire					Détendeur	
Mode de dégivrage	Ventilé					Électrique	
Classe énergétique	ND	E	F	ND	ND	ND	ND
Consommation sur 24 heures (kWh/24h)	ND	4,67	5,88	ND	ND	ND	ND
Consommation annuelle (kWh/an)	ND	1705	2146	ND	ND	ND	ND
Volume utile (litre)	ND	182	273	ND	ND	ND	ND
Classe d'ambiance	ND	4 (30 °C / 55 %)	4 (30 °C / 55 %)	ND	ND	ND	ND
Type usage	ND	Standard	Standard	ND	ND	ND	ND
Poids net (kg)	120	142	162	191	215	127	149
<b>Équipe sans groupe</b>							
Fluide frigorigène	R134A					R452A	
Puissance électrique nominale (Watt)	170	170	190	210	230	490	490
Puissance frigorifique (Watt)	400 (1)					660 (1)	470 (2)
Détente						Détendeur	
Mode de dégivrage	Ventilé					Électrique	
Poids net (kg)	90	112	127	168	195	97	119

ND = non disponible

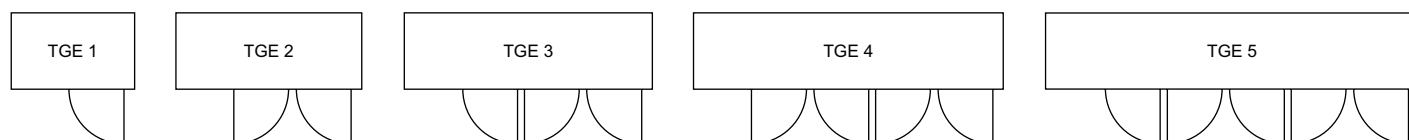
Puissance frigorifique nécessaire au droit de l'appareil pour sélection d'un groupe frigorifique indépendant à distance (régime de sélection du groupe frigorifique, pas de fonctionnement réel).

(1) Pour les modèles à températures positives, T° d'évaporation -10 °C ; T° ambiante +32 °C - Surchauffe aspiration 10 °K et sous-refroidissement 3 °K.

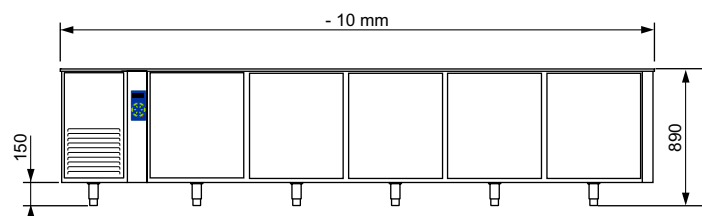
(2) Pour les modèles basses températures, T° d'évaporation -30 °C ; T° ambiante +32 °C - Surchauffe aspiration 10 °K et sous-refroidissement 3 °K.

Le groupe doit pouvoir fonctionner à T° ambiante 43 °C.

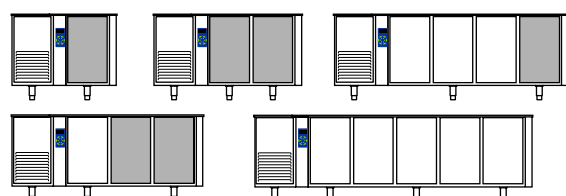
## PORTES



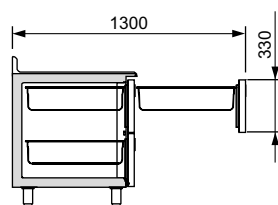
## OPTION SANS PLAN DE TRAVAIL



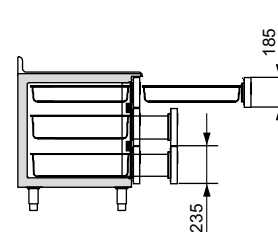
## EMPLACEMENT TIROIRS

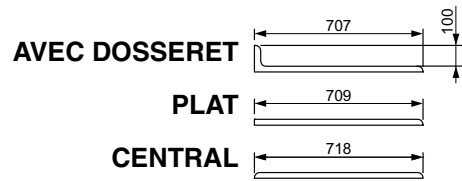


## 2 TIROIRS

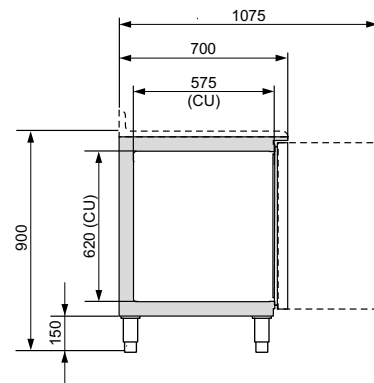
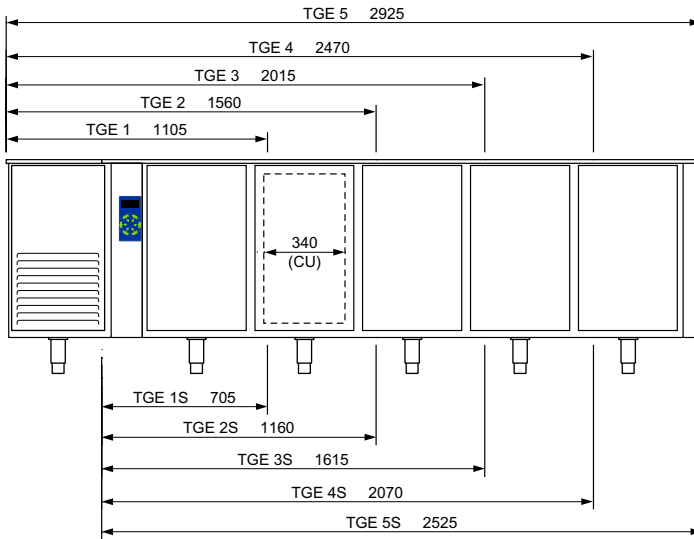


## 3 TIROIRS

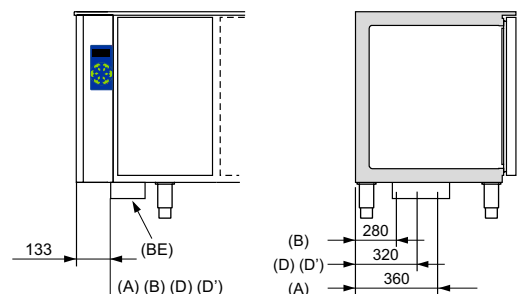




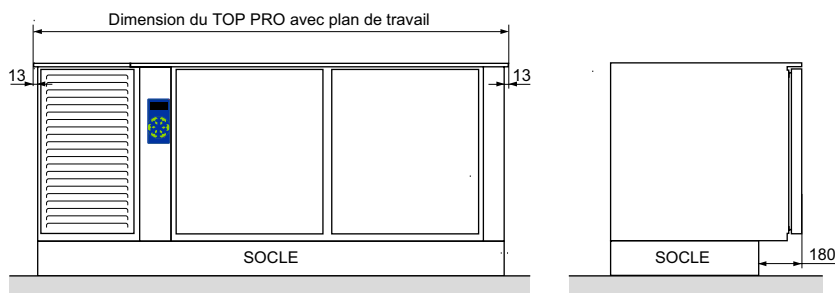
**TGE / TGEN**



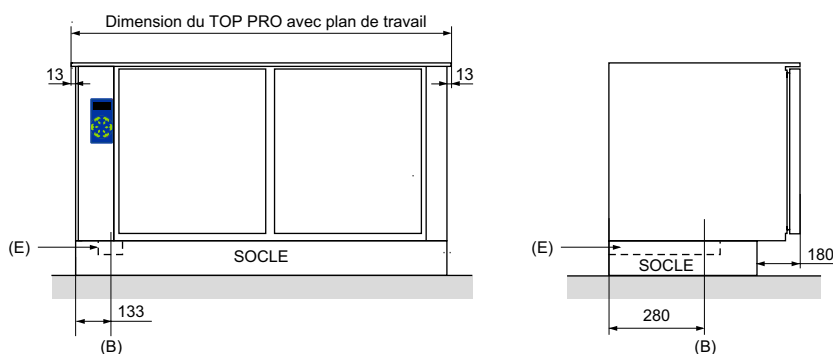
**ÉQUIPÉ SANS GROUPE**



**TOP PRO SUR SOCLE**



**ÉQUIPÉ SANS GROUPE**



(CU) Utile

**Équipé sans groupe**

- (A) Alimentation électrique
- (B) Écoulement des eaux de dégivrage
- (BE) Bac d'évaporation
- (D) Ligne liquide 1/4"
- (D') Ligne d'aspiration 3/8"
- (E) Caniveau vers évacuation des eaux de dégivrage

