# UNITOP

## Modèle 2011

ISO Classe Climatique 4

UNIFRIGOR

# UNITOP

**L'UNITOP est la table pour la cuisine de chez Unifrigor,** simple, solide et fiable mais aussi flexible, parce que disponible en plusieurs versions:

- température positive (TPV) +2/+8°C
- température négative (TNV) –15/–25°C
- avec groupe moteur incorporé positionné à gauche
- avec groupe moteur incorporé positionné ò droite
- sans groupe moteur avec valve thermostatique

- la structure monocoque assure une excellente tenue du froid sans aucune dispersion et il est disponible en version:
  - sans plan de travail
  - avec plan de travail simple
  - avec plan de travail et dosseret

- possibilité de remplacer les portes avec groupe de 2 tiroirs
- possibilité de remplacer les portes avec groupe de 3 tiroirs

La tôle couvre moteur de nouvelle conception à ouverture latérale, similaire à l'ouverture de la porte, et fermée à l'aide de 2 aimants, rends plus facile l'accès au groupe moteur mais surtout au condenseur, pour permettre d'effectuer plus facilement les régulières opérations de nettoyage. De plus le thermostat et le boutons sont placés dans la partie supérieure du groupe moteur, une position protégé et sans humidité, pour garantir un bon fonctionnement et aussi plus de duré dans le temps.

Dotation Standard :

1 clayette en fil chromé par porte + 1 pair de guide (soit pour modèles GN que BKN) extractibles

Utilisation de Gaz sans CFC

Thermostat / Thermomètre électronique

Plan de travaille renforcé en bois

En option sont disponibles 4 roulettes, dont 2 freinées, pour remplacer les pieds.

# UNITOP

La porte est équipé de joint magnétique sur les 4 cotées et de charnière à fermeture automatique avec blocage a 90° pour faciliter le chargement et le déchargement de l'appareil et garantir au même temps le maximum du confort d'utilisation et de la tenue du froid.

Les supports et les crémaillères sont totalement extractibles pour avoir l'intérieur de la cuve complètement vide, faciliter les opérations de nettoyage et garantir le maximum d'hygiène en accord avec les normes HACCP.

L'évaporateur, placé à l'intérieur de la cuve, derrière le montant, a une peinture de protection selon les normes et il est équipé d'un bac pour l'évacuation de l'eau de dégivrage et de 2 ventilateurs pour garantir la totale uniformité du froid à l'intérieur de la cuve.

La profondeur pour tous les modèles est de 700 mm et la hauteur est de :

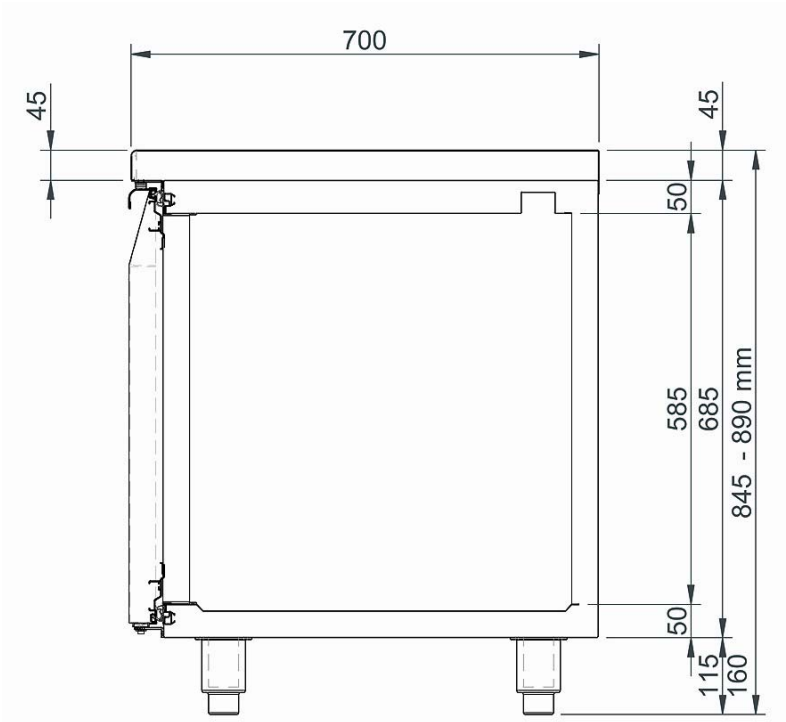
Modèles sana plan de travail 800/845 mm
Modèles avec plan de travail sans dosseret 845/890 mm
Modèles avec plan de travail et dosseret 945/990 mm

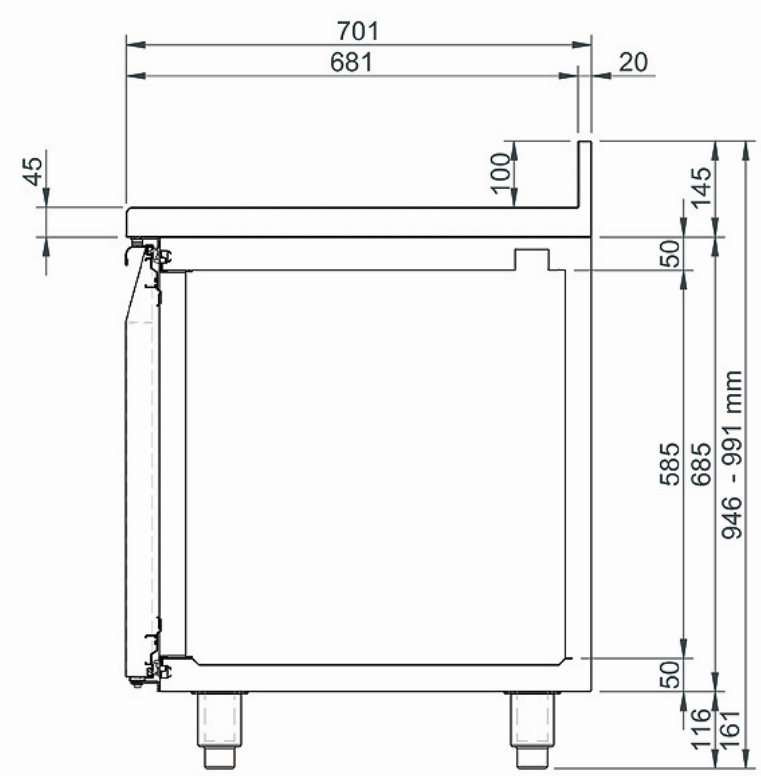
L'épaisseur du plan de travail est de 45 mm
La hauteur du dosseret est de 100 mm

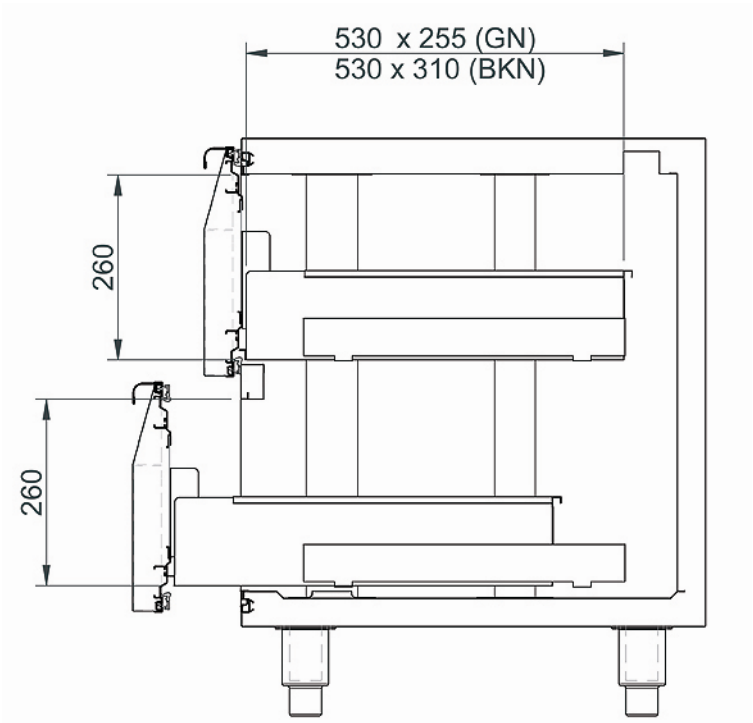
Nous avons disponibles les suivantes dimensions:

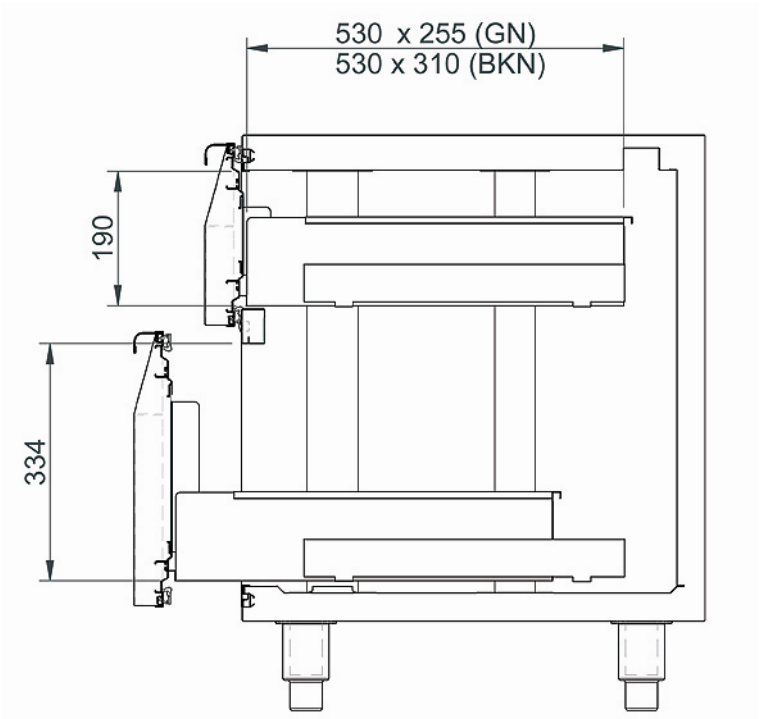
| N. portes | modèle | longueur | modèle | longueur | volume |
|---|---|---|---|---|---|
| 2 portes | TPV 2DM GN | 1290 mm | TPV/SG 2DM | 1070 mm | 280 litres |
| 3 portes | TPV 3DM GN | 1775 mm | TPV/SG 3DM | 1555 mm | 456 litres |
| 4 portes | TPV 4DM GN | 2260 mm | TPV/SG 4DM | 2040 mm | 631 litres |
| 2 portes | TPV 2DMX BKN | 1428 mm | TPV/SG 2DMX BKN | 1208 mm | 330 litres |
| 3 portes | TPV 3DMX BKN | 1992 mm | TPV/SG 3DMX BKN | 1772 mm | 535 litres |
| 4 portes | TPV 4DMX BKN | 2556 mm | TPV/SG 4DMX BKN | 2336 mm | 740 litres |
| 2 portes | TNV 2D GN | 1260 mm | TNV/SG 2D | 1040 mm | 300 litres |
| 3 portes | TNV 3D GN | 1720 mm | TNV/SG 3D | 1500 mm | 460 litres |
| 4 portes | TNV 4D GN | 2180 mm | TNV/SG 4D | 1960 mm | 630 litres |

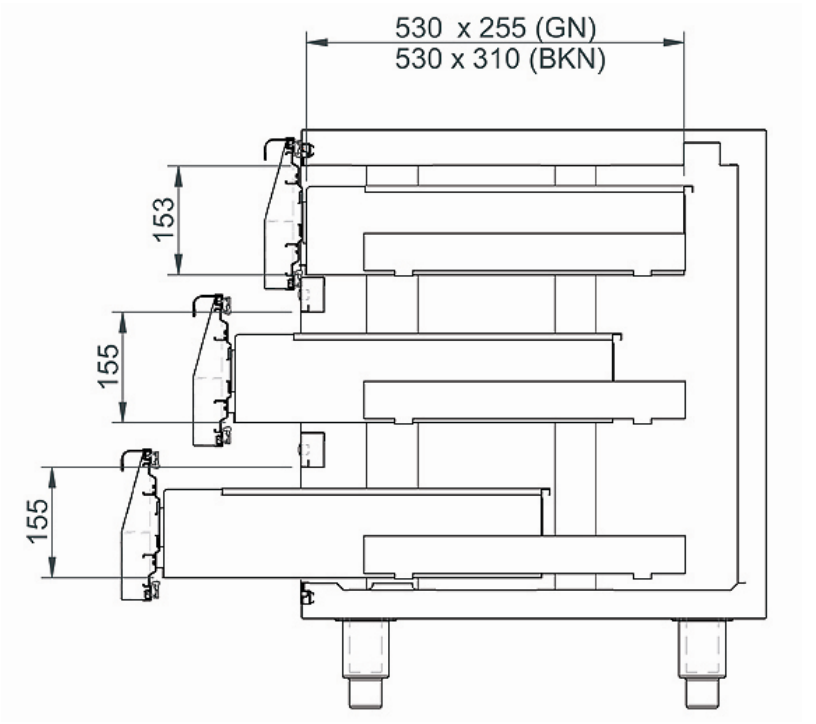
# UNITOP




Les dimesnsions internes utiles des groupes de tiroirs sont:

deux tiroirs 1/2 + 1/2 GN
300 (L) ×550 (P) × 215 (H) mm

deux tiroirs 1/2 + 1/2 BKN
360 (L) ×550 (P) × 215 (H) mm

deux tiroirs 1/3 + 2/3 GN

tiroir inférieur 300 (L) ×550 (P) × 320 (H) mm

tiroir supérieur 300 (L) ×550 (P) × 100 (H) mm

trois tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3 GN
300 (L) ×550 (P) × 100 (H) mm

trois tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3 BKN
360 (L) ×550 (P) × 100 (H) mm

**Classe climatique ISO 4 – testé pour un bon fonctionnement jusqu'à une température ambiance de +32°C**