



VITRINES

- Versions pour CAFETERIA, CRÈME-GLACÉE, CHOCOLATS, BOULANGERIE e TAKE-AWAY froid et chaud
- Éclairage LED

OPTIONS

- Trois options de vitrage frontal: droit (VD), bombé (VB) et droit bas (VDB)
- Dessus de service en acier inox, pierre naturel ou Corian®
- Plan d'exposition en acier inox ou Corian®
- Système d'humidification
- Portes coulissantes en plexi, côté service
- Bacs GN
- Kit roulettes
- D'autres couleurs en option pour finition intérieur et extérieur

KUBO











NEW

Cabinets & Counters

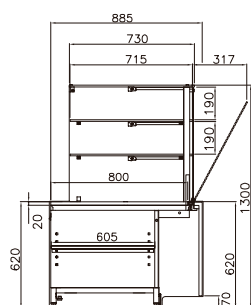
Refrigerated and Freezers

A Refrigerated

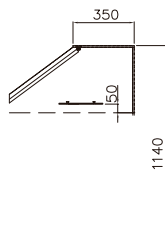
C Freezers



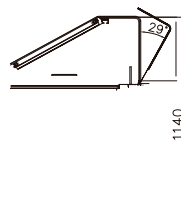




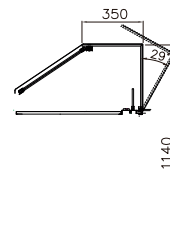
KUTV - VD
tour vitrée



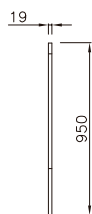
OPTION: VUV
vitrage frontale droite basse



OPTION: VDC
vitrage droite bombée



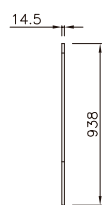
OPTION: VUV
vitrage frontale droite basse



19mm
joues



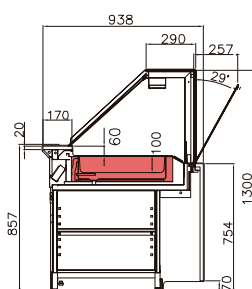
8,5mm
joue d'assemblage



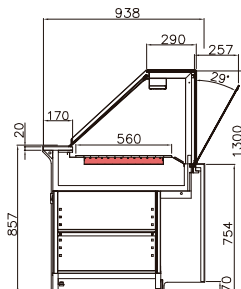
14,5mm
joue d'assemblage

Données techniques		KUCSA						KUPMR	KUTV	
		515	1030	CIR45°	CIR90°	CER45°	CER90°	1030	515	1030
Longueur sans joues	mm	515	1030	-	-	-	-	1030	515	1030
TDA - Surface d'exposition	m²	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Puissance frigorifique*	W	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Puissance nominale 230V~/50Hz	W	-	-	-	-	-	-	-	18	30
Temp. de fonctionnement (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%)	°C	-	-	-	-	-	-	-	-	-

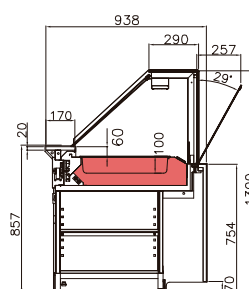
(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C



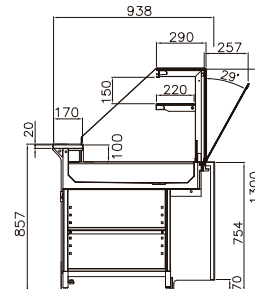
KUBM - VD
bain-marie



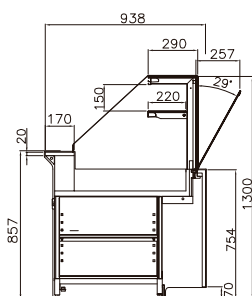
KUTA - VD
exposition chaud



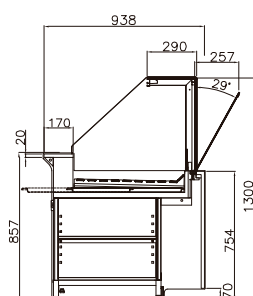
KUTAV / KUTAVH - VD
chaude ventilée / chaud vent. avec humidité



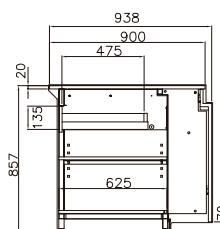
KUNF - VD
neutre



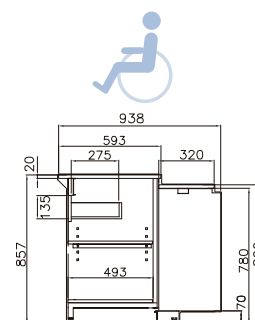
KUNO - VD
neutre ouverte



KUNP - VD
boulangerie



KUCSA
meuble caisse

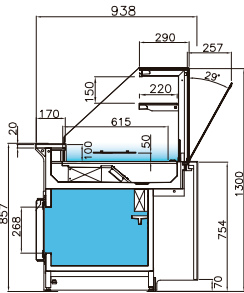


KUPMR
caisse PMR

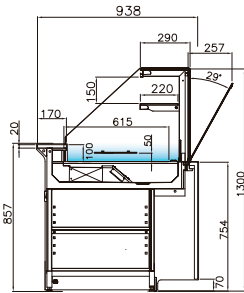
Données techniques		KUNP			KUBM			KUTA		KUTAV / KUTAVH	
		850	1250	1650	850	1250	1650	850	1250	850	1250
Longueur sans joues	mm	850	1250	1650	850	1250	1250	850	1250	850	1250
TDA - Surface d'exposition	m²	0,71	1,04	1,38	2*GN1/1 3*GN1/9	3*GN1/1 3*GN1/6	4*GN1/1 3*GN1/6	0,51	0,76	2*GN1/1 3*GN1/9	3*G1/1 3*G1/6
Puissance frigorifique*	W	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Puissance nominale 230V~/50Hz	W	10	20	28	1492	2492	2732	715	990	2069	2569
Temp. de fonctionnement (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%)	°C	-	-	-	60/65	60/65	60/65	60/65	60/65	60/65	60/65
Données techniques		KUNF / KUNO									
		850	1250	1650	2050	2500	CIR45°	CIR90°	CER45°	CER90°	
Longueur sans joues	mm	850	1250	1650	2050	2500	-	-	-	-	-
TDA - Surface d'exposition	m²	0,70	1,04	1,38	1,71	2,08	0,84	1,68	0,58	1,18	
Puissance frigorifique*	W	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Puissance nominale 230V~/50Hz	W	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Temp. de fonctionnement (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%)	°C	20	40	56	60	80	24	62	24	72	

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C

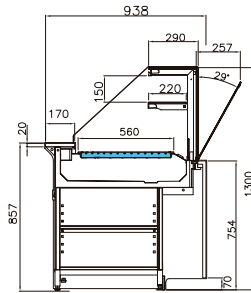
KUBO versions & donnés techniques



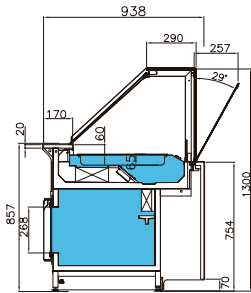
KURT - VD 3M2
ventilée totale



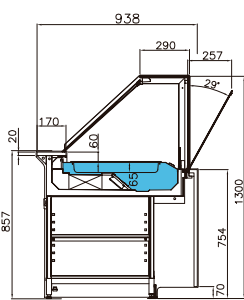
KURS - VD 3M2
ventilée supérieure



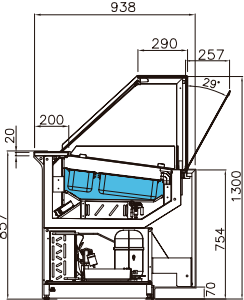
KURSS - VD 3M2
froid contact



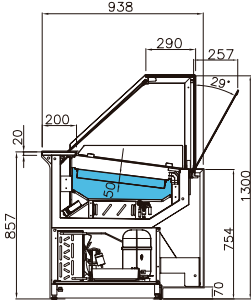
KUSSLT - VD 3M2
ensaladas total



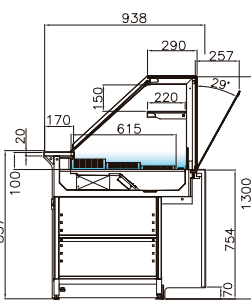
KUSSL - VD 3M2
salades supérieure



KURSG - VD 3L1
crème glacée



KUREG - VD
entremets glacés



KURCH - VD 3S
chocolat

Donnés techniques	KURT / KURS 3M2									KURSS 3M2		
	850	1250	1650	2050	2500	CIR45°	CIR90°	CER90°		850	1250	1650
Longueur sans joues	mm	-/850	1250	1650	2050	2500	-	-	-	850	1250	1650
TDA - Surface d'exposition	m²	0,49	0,73	0,96	1,19	1,45	0,84	1,68	1,18	0,49	0,73	0,96
Puissance frigorifique*	W	471	471	855	855	1038/ 855	471	471	471	471	471	855
Puissance nominale 230V~/50Hz	W	718	768	984	1014	1179/ 1077	727	846	876	539	727/ 576	737
Temp. de fonctionnement (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%)	°C	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4	2/4
Donnés techniques	KURSG 3L1 / KUREG			KURCH 3S			KUSSLT / KUSSL 3M2					
	850	1250	1650	850	1250	1650	850	1250	1650			
Longueur sans joues	mm	850	1250	1650	850	1250	1650	-/850	1250	1650		
TDA - Surface d'exposition	m²	6*5L/ 0,49	10*5L/ 0,73	13*5L/ 0,96	0,49	0,73	0,96	2*GN1/1 3*GN1/9	3*GN1/1 3*GN1/6	4*GN1/1 3*GN1/6		
Puissance frigorifique*	W	375	753	989	471	471	855	-/471	471	855		
Puissance nominale 230V~/50Hz	W	1254	2002	2453	866	956	1166	-/708	748	956		
Temp. de fonctionnement (T. Amb. = 25°C H.R. = 60%)	°C	-20/-18 -10/-8	-20/-18 -10/-8	-20/-18 -10/-8	13/15	13/15	13/15	3/6	3/6	3/6		

(*) T. Evap. -10°C / T. Cond. +45°C





finitions



RAL 4006



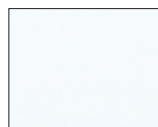
RAL 5017



RAL 6020



RAL 8017



RAL 9003

ISOTECH vitrines et comptoirs
273 rue du Champs du Gare - 69400 ARNAS
Tél. 04 74 65 91 05 - Fax: 04 74 65 91 06
comercial@isotech.fr



Merci bien de votre intérêt pour nos produits; assurez-vous que cette information est mise à jour et valide. Les données présentées dans cette brochure sont susceptibles d'évolution après sa publication en décembre 2018. La société ISOTECH se réserve la possibilité d'effectuer des modifications dans la construction, forme, apparence et caractéristiques techniques de ses équipements, options et accessoires. Des changements sont possibles dans la reproduction des couleurs dues à la technique d'impression. Les illustrations contiennent des éléments en option et accessoires qui ne font pas partie des spécifications de série. L'information incluse de cette brochure n'est pas une suggestion ou proposition de vente, ni prétend engager contractuellement le fabricant et ses revendeurs. Toutes les données concernant l'équipement sont fournies à titre indicatif. Pour obtenir des informations actualisées, veuillez contacter ISOTECH au 04 74 65 91 05