

ARMONIA

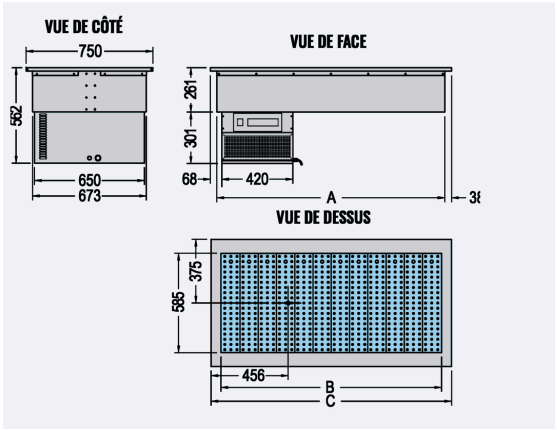
CUVES À ENCASTRER

35 versions, du froid au chaud

Froid +4/+10 °C | Froid –1/0 °C | Chaud +30/+90 °C | Neutre | 2 à 6 éléments

Cuves à encastrer de 2 à 6 éléments : froid, froid 0 °C, chaud ou neutre, une version pour chaque comptoir.

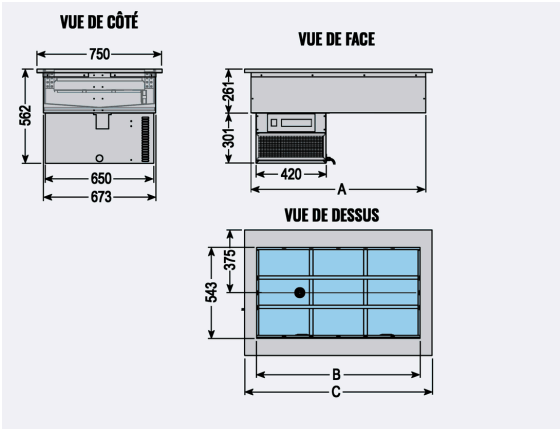
Cuve inox AISI 304 ou 316 selon la version, bacs GN 1/1. Froid statique ou ventilé, cuve à glace, bain-marie, chauffage à sec ou plaques vitrocéramique.



ARMONIA 2 à 6 · standard

COTES (MM)

Taille	A	B	C
T. 2	721	656	798
T. 3	1046	982	1122
T. 4	1346	1307	1422
T. 5	1696	1632	1772
T. 6	1986	1957	2062



ARMONIA 2 à 6 · VT GN

COTES (MM)

Taille	A	B	C
T. 2	721	656	798
T. 3	1046	982	1122
T. 4	1346	1307	1422
T. 5	1696	1632	1772
T. 6	1986	1957	2062



ARMONIA

CUVES À ENCASTRER

35 versions

Froid +4/+10 °C **Froid –1/0 °C**
Chaud +30/+90 °C **Neutre**
2 à 6 éléments

Une même cuve, de 2 à 6 éléments, pour tous les usages du comptoir.

- Cuve froide statique ou ventilée, bacs GN 1/1
- Cuve réfrigérée à 0/–1 °C, cuve à glace, cuve neutre
- Bain-marie, chauffage à sec, plaques vitrocéramique
- Cuve inox AISI 304 ou AISI 316 selon la version

Dimensions (mm)	2	3	4	5	6
Longueur L	798	1122	1422	1772	2062
Profondeur P	750	750	750	750	750
Hauteur H (froid · chaud)	562 · 412	562 · 412	562 · 412	562 · 412	562 · 412

ARMONIA · les versions

11 versions



STANDARD
+4/+10 °C

Plateau inox pour pâtisserie ou plats cuisinés. Tailles 2 à 6.



GN
+4/+10 °C

Bacs et couvercles inox pour gastronomie froide. Tailles 2 à 6.



VT (GN)
+4/+10 °C

Double ventilation : l'air froid passe au-dessus et au-dessous des bacs. Tailles 2 à 6.



RUGIADA
–1/0 °C

Cuve réfrigérée h 60 mm pour exposer des plats cuisinés. Tailles 3, 4 et 6.



BRINA
–1/0 °C

Plan inox réfrigéré, refroidissement par contact. Tailles 4 et 6.



BAHIA
–1/0 °C

Cuve inox AISI 316, résistante à la corrosion saline. Tailles 4 et 6.



FISHING
glace

Production de glace avec sortie glace, cuve inox AISI 316. Tailles 4 et 6.



ICE
neutre

Cuve neutre pour la glace, bouchon Up&Down intégré. Tailles 3 et 4.



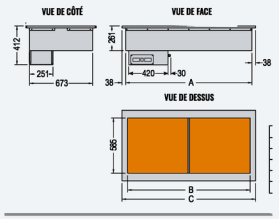
GN DRY
+30/+70 °C

Chauffage par résistances dans la cuve, 700 W. Tailles 4 et 6.



BM
+30/+90 °C

Bain-marie : résistances 600 W, sécurité de niveau d'eau, robinet de vidange chromé. Tailles 2 à 6.



HOT
+30/+90 °C

Chauffage par plaques vitrocéramique (650 × 530 mm), cuve inox AISI 304. Tailles 2 et 4.

TAILLES

De 2 à 6 éléments selon la version. Longueurs de 798 à 2 062 mm.

Le détail de chaque modèle figure dans les tableaux des pages suivantes.

ARMONIA · tableau froid

Jusqu'à 6 éléments

Modèle	Température	L × P × H (mm)	Poids (kg)	Équipement	W	Froid	Dégivrage
2	+4 / +10 °C	798 × 750 × 562	41	1 plateau inox 650 × 580	260	statique	auto
2 GN	+4 / +10 °C	798 × 750 × 562	48	2 bacs GN 1/1, h 100 à 150 mm	260	statique	auto
2 VT	+4 / +10 °C	798 × 750 × 562	52	2 bacs GN 1/1, h 40 à 150 mm	360	ventilé	auto
3	+4 / +10 °C	1122 × 750 × 562	64	1 plateau inox 975 × 580	400	statique	auto
3 GN	+4 / +10 °C	1122 × 750 × 562	64	3 bacs GN 1/1, h 100 à 150 mm	400	statique	auto
3 VT	+4 / +10 °C	1122 × 750 × 562	64	3 bacs GN 1/1, h 40 à 150 mm	410	ventilé	auto
4	+4 / +10 °C	1422 × 750 × 562	73	1 plateau inox 1300 × 580	380	statique	auto
4 GN	+4 / +10 °C	1422 × 750 × 562	73	4 bacs GN 1/1, h 100 à 150 mm	380	statique	auto
4 VT	+4 / +10 °C	1422 × 750 × 562	75	4 bacs GN 1/1, h 40 à 150 mm	430	ventilé	auto
5	+4 / +10 °C	1772 × 750 × 562	82	1 plateau inox 1630 × 580	420	statique	auto
5 GN	+4 / +10 °C	1772 × 750 × 562	78	5 bacs GN 1/1, h 100 à 150 mm	420	statique	auto
5 VT	+4 / +10 °C	1772 × 750 × 562	85	5 bacs GN 1/1, h 40 à 150 mm	510	ventilé	auto
6	+4 / +10 °C	2062 × 750 × 562	95	1 plateau inox 1950 × 580	400	statique	auto
6 GN	+4 / +10 °C	2062 × 750 × 562	95	6 bacs GN 1/1, h 100 à 150 mm	400	statique	auto
6 VT	+4 / +10 °C	2062 × 750 × 562	99	6 bacs GN 1/1, h 40 à 150 mm	590	ventilé	auto

Cuves froides +4/+10 °C, gaz R290, alimentation 230 V / 1 / 50 Hz. Classe climatique : ambiance maximale 25 °C pour 60 % d'humidité relative. Les versions GN et VT se montent avec des bacs GN 1/1 (VT : h 40 à 150 mm ; GN : h 100 à 150 mm). Dégivrage automatique, évacuation de l'eau manuelle.

ARMONIA · tableau 0 °C, glace, chaud

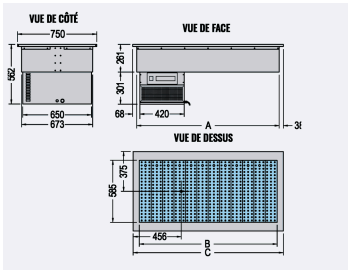
De -1 °C à +90 °C

Modèle	Température	L × P × H (mm)	Poids (kg)	Équipement	W	Froid	Dégivrage
CUVES À 0/-1 °C, GLACE ET NEUTRES							
4 FISHING	glace	1422 × 750 × 605	95	1 plateau inox 1290 × 580 × 110	500	statique	manuel
6 FISHING	glace	2062 × 750 × 605	110	1 plateau inox 1930 × 580 × 110	1400	statique	manuel
3 ICE	neutre	1122 × 750 × 562	37	1 plateau inox 975 × 600	–	–	–
4 ICE	neutre	1422 × 750 × 562	42	1 plateau inox 1275 × 600	–	–	–
3 RUGIADA	–1 / 0 °C	1122 × 750 × 562	53	1 plateau inox 985 × 540 × 60	310	statique	manuel
4 BAHIA	–1 / 0 °C	1422 × 750 × 562	73	1 plateau inox 1300 × 580	380	statique	auto
4 BRINA	–1 / 0 °C	1422 × 750 × 562	73	1 plateau inox 1280 × 600	390	statique	manuel
4 RUGIADA	–1 / 0 °C	1422 × 750 × 562	74	1 plateau inox 1310 × 540 × 60	400	statique	manuel
6 BAHIA	–1 / 0 °C	2062 × 750 × 562	95	1 plateau inox 1950 × 580	400	statique	auto
6 BRINA	–1 / 0 °C	2062 × 750 × 562	90	1 plateau inox 1920 × 600	400	statique	manuel
6 RUGIADA	–1 / 0 °C	2062 × 750 × 562	90	1 plateau inox 1960 × 540 × 60	440	statique	manuel
CUVES CHAUFFANTES							
2 BM	+30 / +90 °C	798 × 750 × 412	30	2 bacs GN 1/1, h 150 mm	1250	–	–
2 HOT	+30 / +90 °C	798 × 750 × 420	18	2 bacs GN 1/1, h 20 à 65 mm	600	–	–
3 BM	+30 / +90 °C	1122 × 750 × 412	39	3 bacs GN 1/1, h 150 mm	1850	–	–
4 BM	+30 / +90 °C	1422 × 750 × 412	48	4 bacs GN 1/1, h 150 mm	2450	–	–
4 GN DRY	+30 / +70 °C	1422 × 750 × 412	55	4 bacs GN 1/1, h 20 à 150 mm	1400	–	–
4 HOT	+30 / +90 °C	1422 × 750 × 412	40	4 bacs GN 1/1, h 20 à 65 mm	1200	–	–
5 BM	+30 / +90 °C	1772 × 750 × 412	48	5 bacs GN 1/1, h 150 mm	3050	–	–
6 BM	+30 / +90 °C	2062 × 750 × 412	56	6 bacs GN 1/1, h 150 mm	3050	–	–
6 GN DRY	+30 / +70 °C	2062 × 750 × 412	71	6 bacs GN 1/1, h 20 à 150 mm	2100	–	–

Alimentation 230 V / 1 / 50 Hz ; 400 V / 3 / 50 Hz pour ARMONIA 6 GN DRY et ARMONIA 6 BM. Classe climatique des versions froides : ambiance maximale 25 °C pour 60 % d'humidité relative. Hauteur H : 562 mm (605 mm pour Fishing, 412 mm pour les versions chaudes).

ARMONIA · plans cotés (1/2)

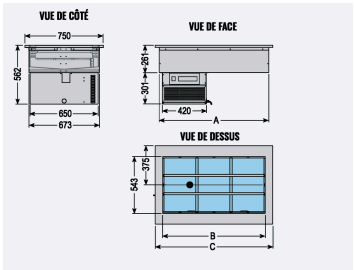
Plans cotés en mm



ARMONIA 2 à 6 · standard

COTES (MM)

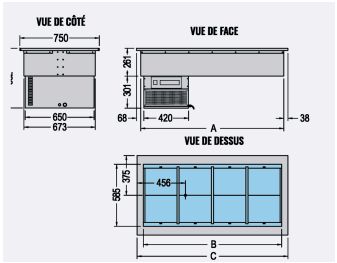
Taille	A	B	C
T. 2	721	656	798
T. 3	1046	982	1122
T. 4	1346	1307	1422
T. 5	1696	1632	1772
T. 6	1986	1957	2062



ARMONIA 2 à 6 · VT GN

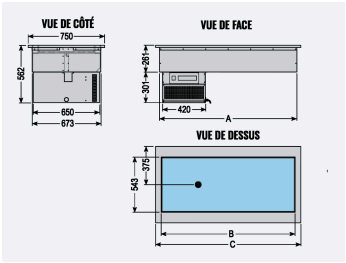
COTES (MM)

Taille	A	B	C
T. 2	721	656	798
T. 3	1046	982	1122
T. 4	1346	1307	1422
T. 5	1696	1632	1772
T. 6	1986	1957	2062



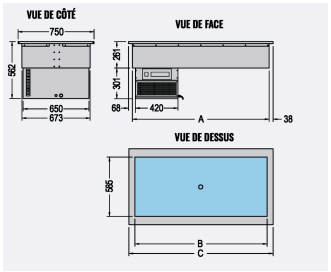
COTES (MM)

Taille	A	B	C
T. 2	721	656	798
T. 3	1046	982	1122
T. 4	1346	1307	1422
T. 5	1696	1632	1772
T. 6	1986	1957	2062



COTES (MM)

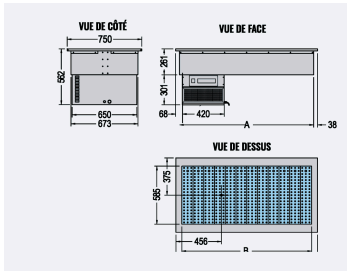
Taille	A	B	C
T. 3	1046	982	1122
T. 4	1346	1307	1422
T. 6	1986	1957	2062



ARMONIA 4 et 6 · BRINA

COTES (MM)

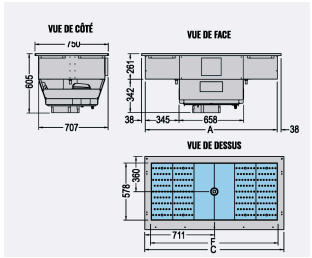
Taille	A	B	C
T. 4	1346	1307	1422
T. 6	1986	1957	2062



ARMONIA 4 et 6 · BAHIA

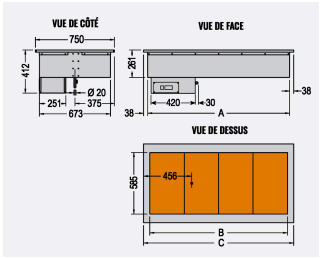
COTES (MM)

Taille	A	B	C
T. 4	1346	1307	1422
T. 6	1986	1957	2062



COTES (MM)

Taille	A	F	C
T. 4	1346	1284	1422
T. 6	1986	1934	2062

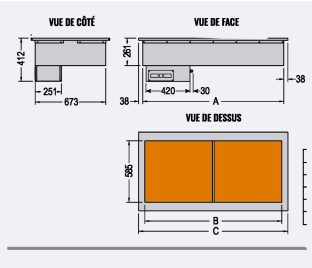


COTES (MM)

Taille	A	B	C
T. 4	1346	1307	1422
T. 6	1986	1957	2062

ARMONIA · plans cotés (2/2)

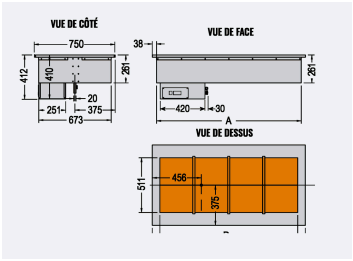
Plans cotés en mm



ARMONIA 2 et 4 · HOT

COTES (MM)

Taille	A	B	C
T. 2	721	656	798
T. 4	1346	1307	1422

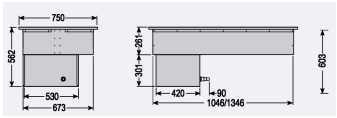


ARMONIA 2 à 6 · BM

COTES (MM)

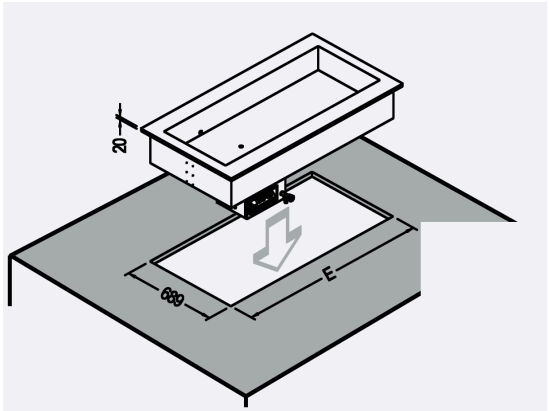
Taille	A	D	C
T. 2	721	630	798
T. 3	1046	957	1122
T. 4	1346	1281	1422
T. 5	1696	1607	1772
T. 6	1986	1931	2062

Longueur hors tout : 1046 mm (taille 3) ou 1346 mm (taille 4).



LIRE LES PLANS

- Chaque plan donne la vue de côté, la vue de face et la vue de dessus
- Les repères A à F renvoient au tableau de la cote correspondante
- Dimensions de profondeur : 750 mm hors tout, 673 mm sous plan
- Les cotes d'encastrement figurent à la page suivante



COTES D'ENCASTREMENT (MM)

Cote	T. 2	T. 3	T. 4	T. 5	T. 6
A	721	1046	1346	1696	1986
B	656	982	1307	1632	1957
C	798	1122	1422	1772	2062
D	630	957	1281	1607	1931
F	–	–	1284	–	1934
E (prof. 689)	737	1062	1362	1712	2002

À RETENIR

- Taille = nombre d'éléments (2 à 6)
- Prévoir une structure vitrée pour la tenue de la cuve

ARMONIA 2 à 6 · GN
ARMONIA 3, 4 et 6 · RUGIADA
ARMONIA 4 et 6 · FISHING
ARMONIA 4 et 6 · GN DRY
ARMONIA 3 et 4 · ICE
Encastrement : prévoir la découpe E × 689 mm (E selon la taille, tableau ci-contre)

ARMONIA · accessoires et mise en œuvre

Cuve inox 304 ou 316

ACCESSOIRES ET OPTIONS

- Kit plateau inox pour pâtisserie ou plats cuisinés (standard sur les versions statiques)
- Bacs et couvercles inox pour gastronomie froide (versions GN et VT)
- Kit pour bacs GN h 100 mm (versions GN, Brina et Bahia)
- Kit support de bacs GN h 40 mm (version Rugiada)
- Option BM : remplissage automatique de l'eau

MISE EN ŒUVRE

- Prévoir une structure vitrée (castelet) pour un montage et un fonctionnement corrects de la cuve
- Bouchon Up&Down intégré sur la version Ice pour l'évacuation de l'eau
- Fishing : température d'arrivée d'eau maximale +20 °C, qui influence la quantité de glace produite ; adoucisseur recommandé
- Bahia, Fishing et Ice : cuve inox AISI 316, résistante à la corrosion saline
- Chauffage : BM par résistances 600 W avec sécurité de niveau d'eau, GN DRY par résistances 700 W, HOT par plaques vitrocéramique



Alimentation 230 V / 1 / 50 Hz ; 400 V / 3 / 50 Hz pour ARMONIA 6 GN DRY et ARMONIA 6 BM.