



MOD : DPA/RVA318-R2

Production code : 8046523HC

08/2026

Drop-in Elegance



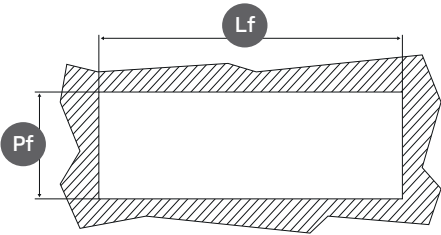
1

Caractéristiques principales

- ▶ Elegance est une gamme à encastrer comprenant tous les éléments traditionnels d'un self service professionnel: bain-marie à eau et à air pulsé, plaque vitrocéramique, cuves réfrigérées, vitrine réfrigérée et chaudes aussi bien que un vaste choix des présentoirs et accessoires.
- ▶ La gamme comprend des éléments standards prédisposés pour être encastrés dans plans de travail de tout type et matériel. Ils sont, donc, faciles à adapter à tous les ambiances et garantissent, de manière professionnelle, la maintenance des aliments à la température correcte (aussi bien des aliments froids que chauds).
- ▶ Les éléments ventilés sont pensés pour la distribution et l'exposition des aliments et des boissons qui doivent être maintenus à la température constante (froide ou chaude). Leur utilisation doit être limitée à la période de distribution des aliments qui ne sont pas à y être conservés de manière permanente.
- ▶ Les éléments ne sont pas adaptés à l'utilisation dans les ambiances pas contrôlés (exposition aux pluies et le soleil battant etc). Les éléments sont à fixer au plan de travail par les supports réglables. Les éléments réfrigérés sont livrés en version complète avec groupe ou prédisposé pour un groupe à distance, dans ce cas le chargement de gaz et de mise en oeuvre avant de l'utilisation de l'élément sont nécessaires.
- ▶ Equipment certifié CE.

Découpes à prévoir sur les plans de travail et dans les meubles

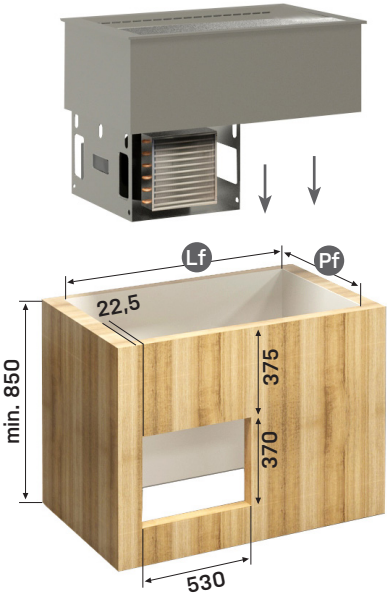
Préparation des trous pour les modèles standard



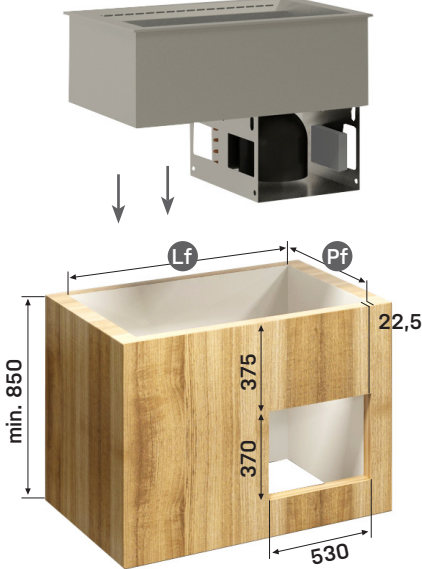
Gastronorm	1 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Lf [mm]	460 (max 465)	775 (max 780)	1100 (max 1105)	1430 (max 1435)	1755 (max 1760)	2080 (max 2085)
Pf [mm]	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)

vue côté client

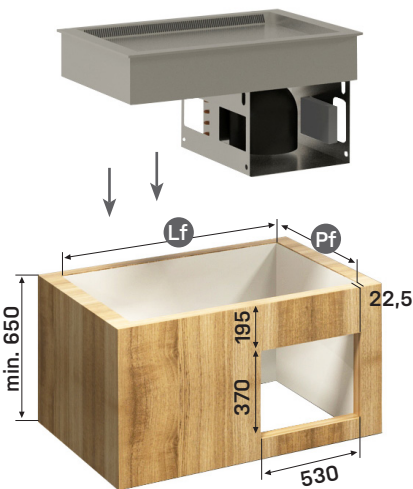
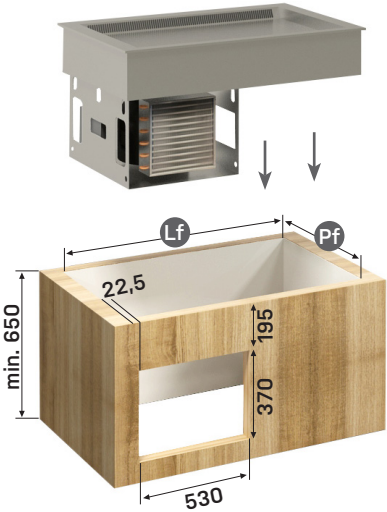
Découpes d'aération à prévoir dans le soubassement pour les **cuves** réfrigérées avec groupe



vue côté service



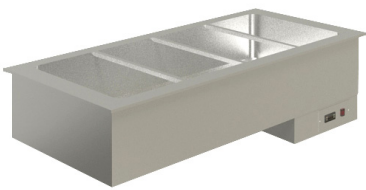
Découpes d'aération à prévoir dans le soubassement pour les **plans** réfrigérés avec groupe



Attention : les dimensions sont en millimètres.

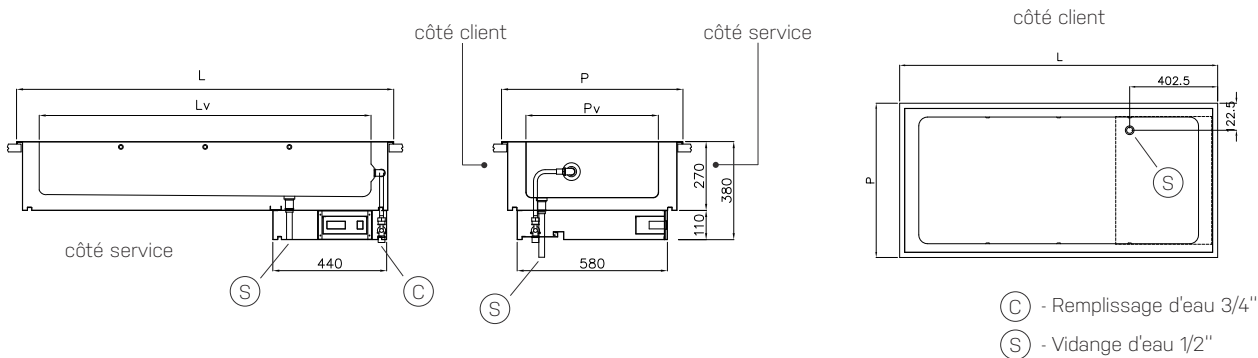
Bain-marie à eau

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 ép. 12/10
- Cuve soudée et rayonnée pour faciliter le nettoyage, avec supports pour bacs
- Cuve adapte pour bacs GN hauteur 200 mm
- Résistances ultraplates pour meilleur rendement énergétique
- Remplissage d'eau par électrovanne. Vidange par trop-plein amovible
- Réglage de la température par thermostat digital programmable



EN OPTION

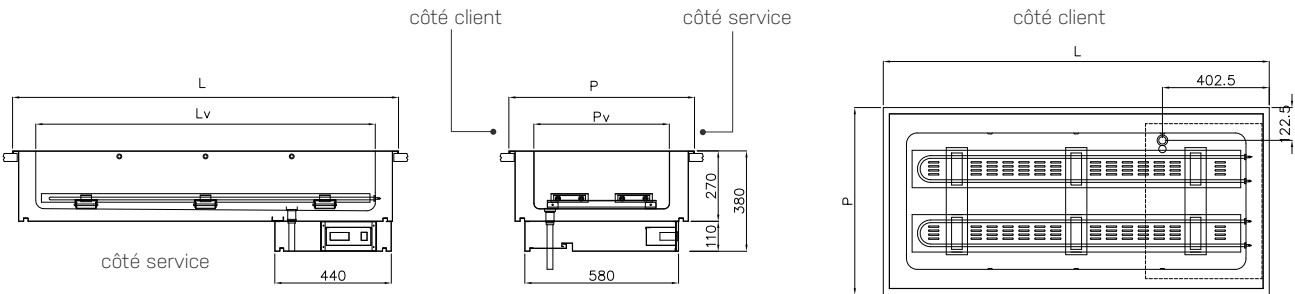
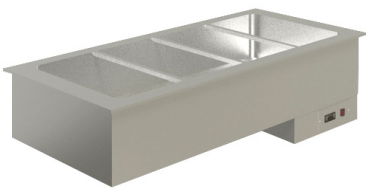
- Kit remplissage d'eau automatique



	1 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Code	8046440	DPA/BM08	DPA/BM12	DPA/BM15	DPA/BM18	8046435
Dimensions externes [mm] LxP	490x700	800x700	1125x700	1455x700	1780x700	2105x700
Dimensions cuve [mm] LvxPvxHv	310x510x210	630x510x210	960x510x210	1280x510x210	1605x510x210	1930x510x210
Capacité bacs GN 1/1	1 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Diamètre tube d'entrée d'eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diamètre tube de sortie d'eau	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Puissance totale [Kw]	1	2	3	3	5	6
Température cuve [°C]	+65/+90	+65/+90	+65/+90	+65/+90	+65/+90	+65/+90
Tension d'alimentation (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N	380V 3F+N

Bain-marie sec

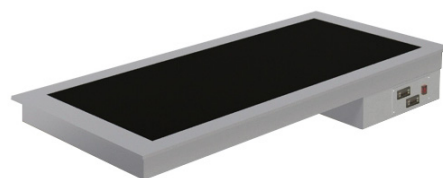
- Dessus en acier inoxydable AISI 304 ép. 12/10
- Cuve avec supports pour bacs
- Cuve adapte pour bacs GN hauteur 150 mm
- Résistances blindées pour atteindre rapidement la température prévue
- Réglage de la température par thermostat digital programmable



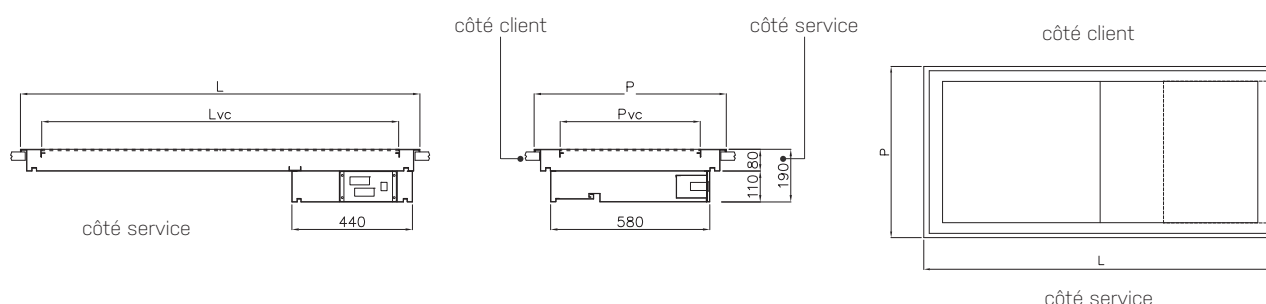
	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Code	8046405	DPA/BSC12	DPA/BSC15	DPA/BSC18
Dimensions externes [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensions cuve [mm] LvxPvxHv	630x510x210	960x510x210	1280x510x210	1605x510x210
Capacité bacs GN 1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Puissance totale [Kw]	0,9	1,5	2	2,6
Température cuve [°C]	+65/+85	+65/+85	+65/+85	+65/+85
Tension d'alimentation (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N

Plaque chauffante en vitrocéramique

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 ép. 12/10
- Plaque chauffante en vitrocéramique affleurant le bord en acier inoxydable pour faciliter le nettoyage
- Résistance à filament sur toute la surface pour réchauffement plus efficace
- Réglage de la température par thermostat digital programmable
- Plaque vitrocéramique simple pour modèles 2 et 3 GN
- Plaque vitrocéramique double pour modèles 4 et 5 GN avec régulation de température indépendante



5



	1 GN1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Code	8046410	DPA/PVV08-D	DPA/PVV12-D	DPA/PVV15-D	8046403
Dimensions externes [mm] LxP	490x700	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensions plan [mm] LvcxPvc	320x510	650x510	960x510	2 x 650x510*	650x510 + 960x510*
Puissance totale [Kw]	0,6	1,2	1,8	2,4	3
Température max. [°C]	+110	+110	+110	+110	+110
Tension d'alimentation (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N

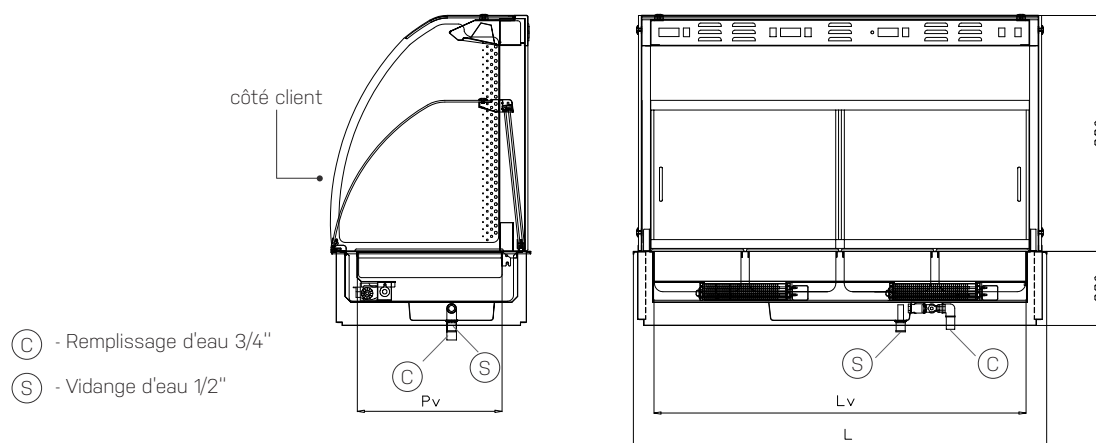
* Régulation de température indépendante pour chaque plaque

Vitrine chaude humidifiée ventilée

- ▶ Dessus en acier inoxydable AISI 304 ép. 12/10
- ▶ Cuve adapte pour bacs GN hauteur 100 mm
- ▶ Résistances avec ailes avec ventilateurs tangentiels pour disposition correcte de la température à l'intérieur de la vitrine
- ▶ Humidification produit par le bac rayonné placé sur le fond de la cuve pour contrôle du niveau d'eau automatique
- ▶ Rampe avec lampe halogènes
- ▶ Sonde pour contrôle de température au cœur du produit
- ▶ Réglage de la température et de l'humidité par thermostat digital programmable



6



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Code	DPA/CVV08	DPA/CVV12	DPA/CVV15	DPA/CVV18
Dimensions externes [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensions cuve [mm] LvxPvxHv	630x510x100	960x510x100	1280x510x100	1605x510x100
Capacité bacs GN 1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Diamètre tube d'entrée d'eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diamètre tube de sortie d'eau	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Puissance totale [Kw]	1,7	2,6	2,7	3,4
Température cuve [°C]	+65/+85	+65/+85	+65/+85	+65/+85
Tension d'alimentation (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N

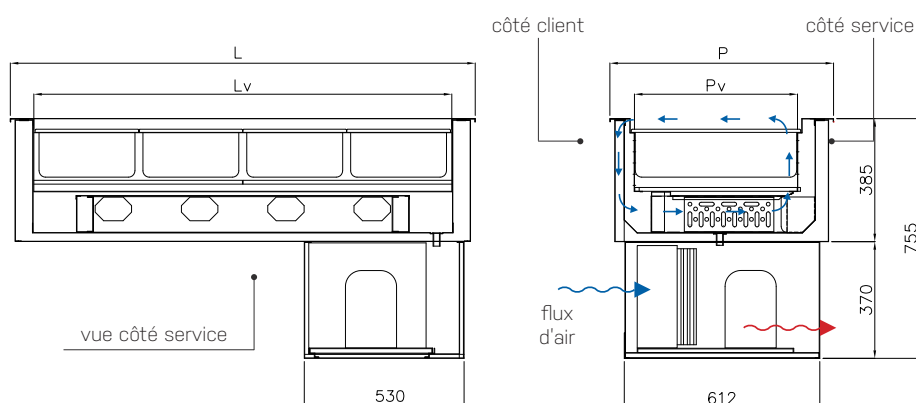
Cuve réfrigérée ventilée

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 ép. 12/10
- Flux d'air froid
- Fonds amovibles en acier réglable en hauteur (profondeur utile de 30 à 150mm)
- Evaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Evacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré. Dégivrage par arrêt du compresseur
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Expansion capillaire



EN OPTION

- Dégivrage par inversion de cycle
- Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Version sans groupe (conçu pour gaz R452A)



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Code	DPA/RCV08-R2	DPA/RCV12-R2	DPA/RCV15-R2	DPA/RCV18-R2
Dimensions externes [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensions cuve [mm] LvPxHv	650x510x30/150	980x510x30/150	1310x510x30/150	1635x510x30/150
Capacité bacs GN 1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Température cuve [°C]	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Puissance frigorifique à -10°C [W]	480	910	1285	1490
Puissance totale [Kw]	0,33	0,6	0,8	0,9
Tension d'alimentation (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N

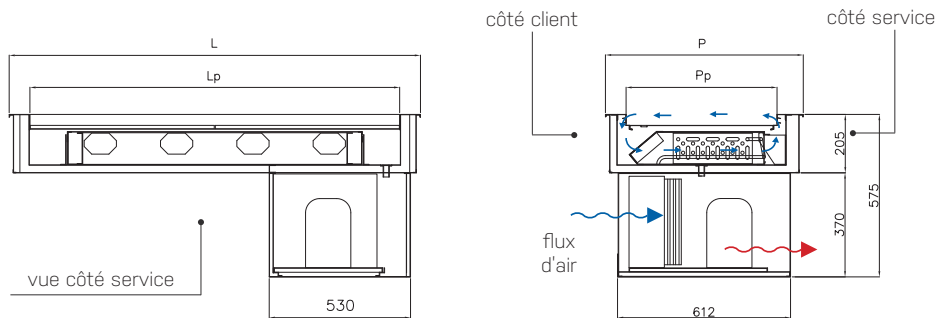
* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

Plan réfrigéré ventilé

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 ép. 12/10
- Flux d'air froid
- Fonds amovibles en acier (profondeur utile 30 mm)
- Evaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Evacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré. Dégivrage par arrêt du compresseur
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Expansion capillaire

EN OPTION

- Dégivrage par inversion de cycle
- Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Version sans groupe (conçu pour gaz R452A)



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Code	DPA/TRV08-R2	DPA/TRV12-R2	DPA/TRV15-R2	DPA/TRV18-R2
Dimensions externes [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensions plan [mm] LpxPpxHp	650x510x30	980x510x30	1310x510x30	1635x510x30
Capacité bacs GN 1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Température plan [°C]	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Puissance frigorifique à -10°C [W]	480	910	1285	1490
Puissance totale [Kw]	0,33	0,6	0,8	0,9
Tension d'alimentation (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

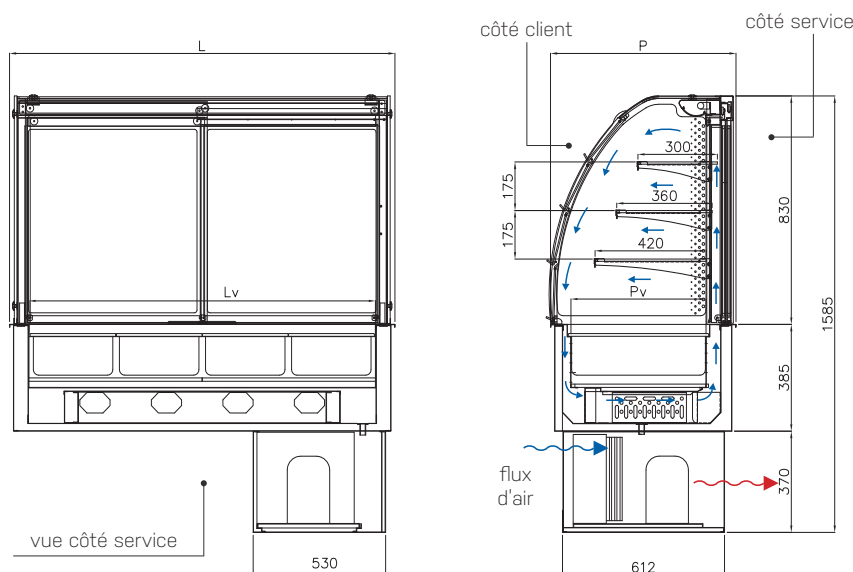
Vitrine réfrigérée ventilée avec cuve réfrigérée - 3 niveaux, arrondie

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 ép. 12/10
- Flux d'air froid transversal dans la cuve et étagères
- Fonds amovibles en acier réglable en hauteur (profondeur utile de 30 à 150mm)
- Evaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Evacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré. Dégivrage par arrêt du compresseur
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Portes coulissantes côté service pour faciliter la disposition des produits
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Expansion capillaire



EN OPTION

- Portes battantes côté service
- Éclairage LED sur toutes les étagères
- Étagères réglables
- Dégivrage par inversion de cycle
- Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Version sans groupe (conçu pour gaz R452A)



	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Code vitrine fermée	DPA/RVF308-R2	DPA/RVF312-R2	DPA/RVF315-R2	DPA/RVF318-R2
Code vitrine avec clapet	8046524HC	8046525HC	8046526HC	8046527HC
Code vitrine avec rideau	DPA/RVA308-R2	DPA/RVA312-R2	DPA/RVA315-R2	DPA/RVA318-R2
Dimensions externes [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensions cuve [mm] LvxPxHv	650x510x30/150	980x510x30/150	1310x510x30/150	1635x510x30/150
Capacité bacs GN 1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Température [°C] fermée, clapet	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
Température [°C] rideau	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Puissance frigorifique à -10°C [W]	480	910	1285	1490
Puissance totale [Kw]	0,35	0,65	0,8	0,95
Tension d'alimentation (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006
 ** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

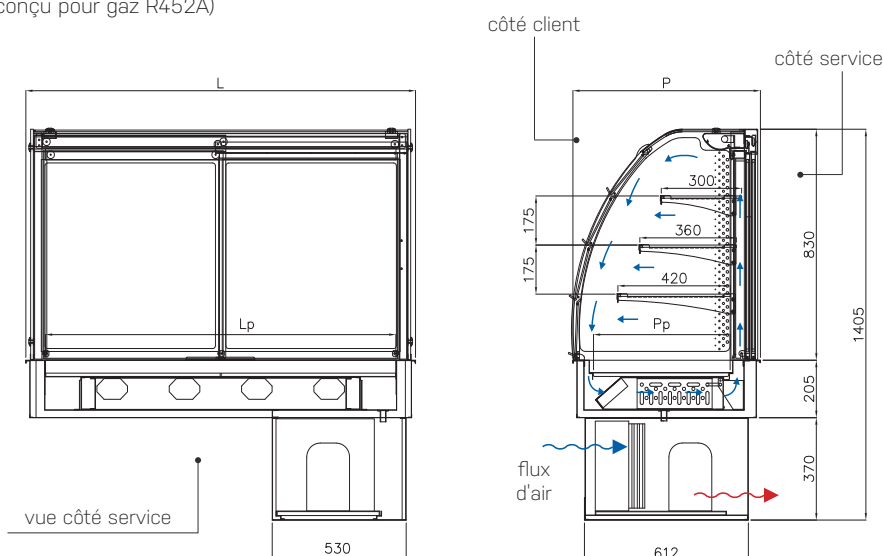
Vitrine réfrigérée ventilée avec plan réfrigéré - 3 niveaux, arrondie

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 ép. 12/10
- Flux d'air froid transversal dans le plan et étagères
- Fonds amovibles en acier (profondeur utile 30 mm)
- Evaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Evacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré. Dégivrage par arrêt du compresseur
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Portes coulissantes côté service pour faciliter la disposition des produits
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Expansion capillaire



EN OPTION

- Portes battantes côté service
- Éclairage LED sur toutes les étagères
- Étagères réglables
- Dégivrage par inversion de cycle
- Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Version sans groupe (conçu pour gaz R452A)

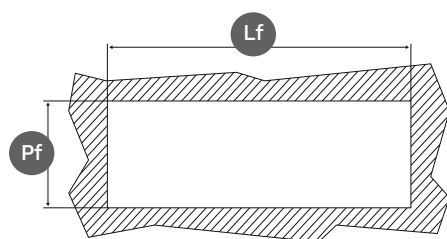


	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Code vitrine fermée	DPA/TVF308-R2	DPA/TVF312-R2	DPA/TVF315-R2	DPA/TVF318-R2
Code vitrine avec clapet	8046478HC	8046479HC	8046480HC	8046481HC
Code vitrine avec rideau	DPA/TVA308-R2	DPA/TVA312-R2	DPA/TVA315-R2	DPA/TVA318-R2
Dimensions externes [mm] LxP	800x700	1125x700	1455x700	1780x700
Dimensions plan [mm] LpxPpxHp	650x510x30	980x510x30	1310x510x30	1630x510x30
Capacité bacs GN 1/1	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Température [°C] fermée, clapet	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
Température [°C] rideau	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**	-1/+7**
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Puissance frigorifique à -10°C [W]	480	910	1285	1490
Puissance totale [Kw]	0,35	0,65	0,8	0,95
Tension d'alimentation (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006
 ** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

Découpes à prévoir sur les plans de travail et dans les meubles

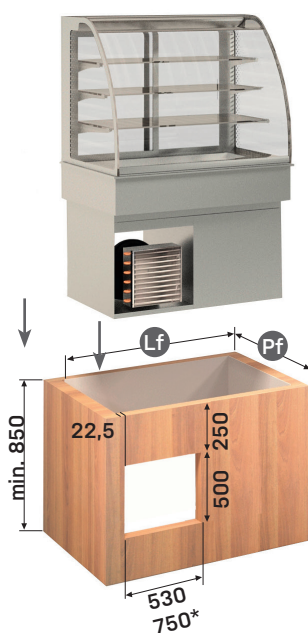
Préparation des trous pour les modèles avec réserve réfrigérée



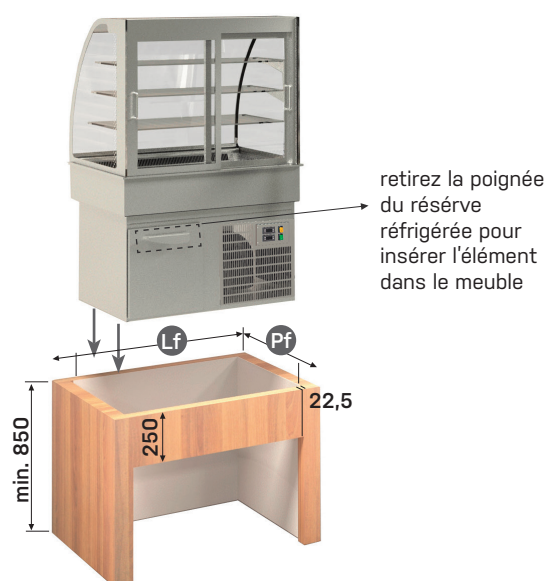
Gastronorm	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Lf [mm]	1100 (max 1105)	1430 (max 1435)	1755 (max 1760)
Pf [mm]	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)

19

vue côté client



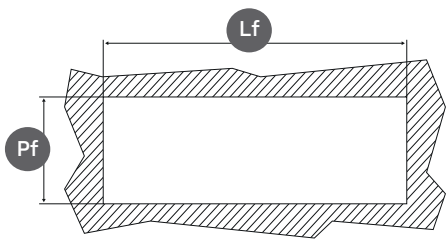
vue côté service



* Dimension du trou pour les éléments 5 GN1/1
Attention : les dimensions sont en millimètres.

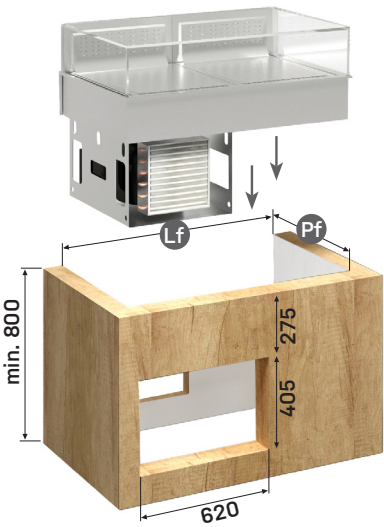
Découpes à prévoir sur les plans de travail et dans les meubles

Préparation des trous pour vitrines pâtisseries et chocolateries

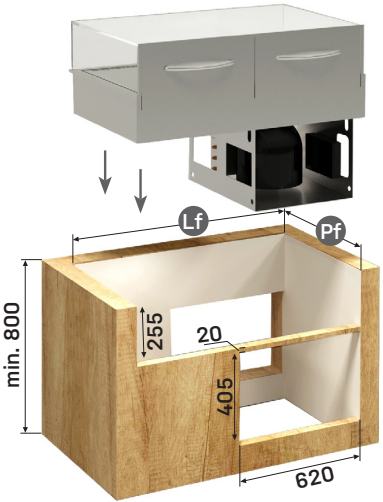


Lf [mm]	775 (max 780)	1100 (max 1105)	1430 (max 1435)
Pf [mm]	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)

vue côté client



vue côté service



Attention : les dimensions sont en millimètres.

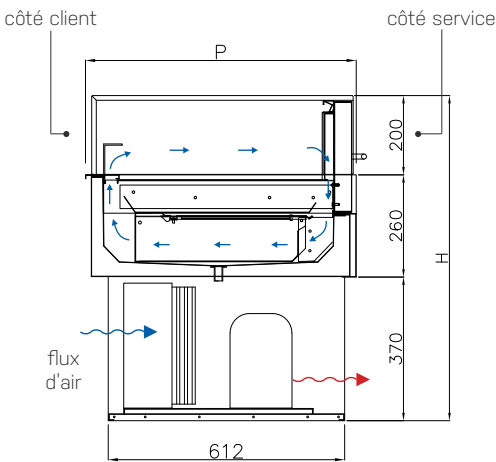
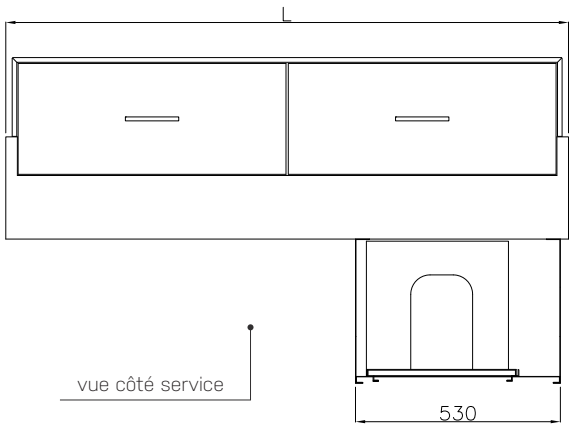
Vitrine avec tiroirs pour pâtisserie

- ▶ Dessus en acier inoxydable AISI 304 ép. 12/10
- ▶ Vitrine fermée avec verres trempés
- ▶ Tiroirs sur guides télescopiques côté opérateur
- ▶ Flux d'air froid transversal
- ▶ Evaporateur verni anticorrosion
- ▶ Evacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- ▶ Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- ▶ Groupe intégré. Dégivrage par arrêt du compresseur
- ▶ Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- ▶ Éclairage LED
- ▶ Expansion capillaire



EN OPTION

- ▶ Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage



Code	8047090JWLHC	8047091JWLHC	8047092JWLHC
Dimensions externes [mm] LxPxH	800x700x830	1125x700x830	1455x700x830
N. de tiroirs	1	1	2
Température [°C]	-1/+7*	-1/+7*	-1/+7*
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290
Puissance frigorifique à -10°C [W]	350	690	1285
Puissance totale [Kw]	0,25	0,4	0,7
Tension d'alimentation (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

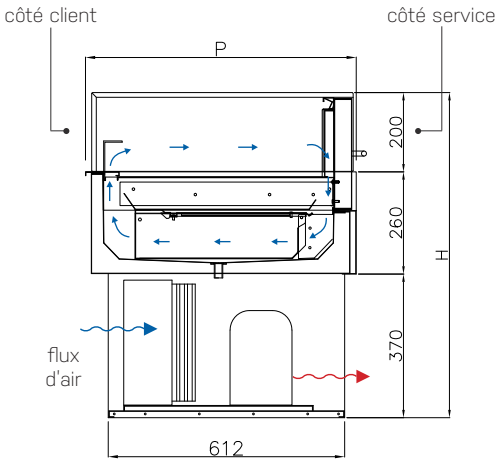
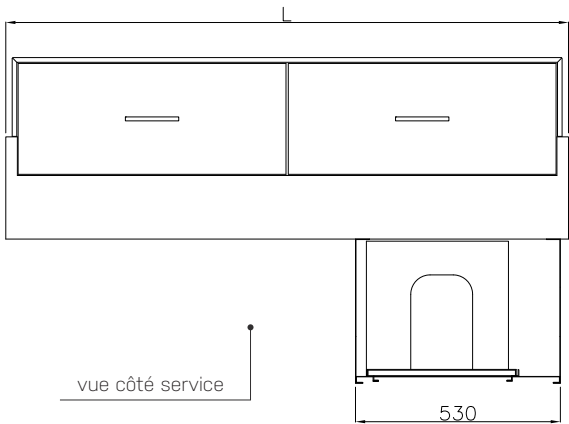
Vitrine avec tiroirs pour chocolat

- ▶ Dessus en acier inoxydable AISI 304 ép. 12/10
- ▶ Vitrine fermée avec verres trempés
- ▶ Tiroirs sur guides télescopiques côté opérateur
- ▶ Flux d'air froid transversal
- ▶ Contrôle de l'humidité
- ▶ Evaporateur verni anticorrosion
- ▶ Evacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- ▶ Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- ▶ Groupe intégré
- ▶ Réglage de la température, de l'humidité et du dégivrage par contrôleur digital
- ▶ Éclairage LED
- ▶ Expansion avec valve



EN OPTION

- ▶ Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage



Code	8047090CIOCHC	8047091CIOCHC	8047092CIOCHC
Dimensions externes [mm] LxPxH	800x700x830	1125x700x830	1455x700x830
N. de tiroirs	1	1	2
Température [°C]	+14/+18*	+14/+18*	+14/+18*
Humidité contrôlée RH [%]	40 - 55	40 - 55	40 - 55
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290
Puissance frigorifique à -10°C [W]	350	690	1285
Puissance totale [Kw]	0,25	0,4	0,7
Tension d'alimentation (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N

Classe climatique 2