

# OLYMPE



**CONÇUE POUR LA  
CONSERVATION DE LA  
CHARCUTERIE, L’AFFINAGE  
DES FROMAGES ET LA  
MATURATION DE LA VIANDE**

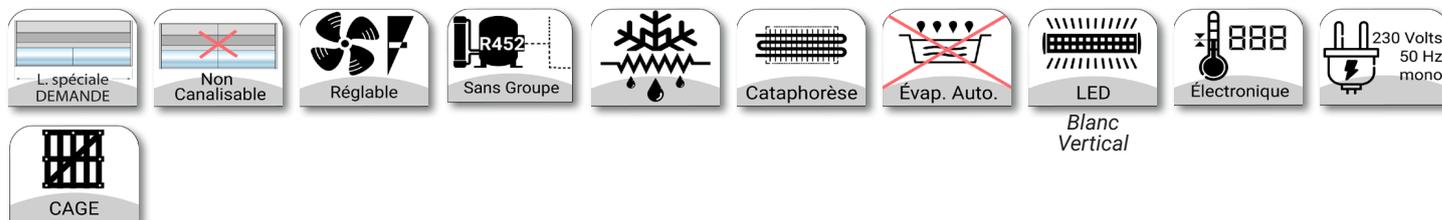
Haute qualité de fabrication

Hygrométrie interne :  
65 / 85 % H.R.

NIVEAU DE FABRICATION



NIVEAU DE PERSONNALISATION



## DESCRIPTIF STANDARD

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304  
Porte pivotante avec cadre aluminium argent brillant  
Joue de finition inox avec grand vitrage panoramique  
Éclairage LED vertical  
Recyclage de l'air interne automatique  
Soubassement inox avec portes pivotantes h. 470 mm ou h. 850 mm en option

### Versions :

#### VIANDE :

Plateau inférieur et 2 niveaux d'étagères en acier inox perforé  
Kit sonde hygrométrie avec hygromètre Eliwell

#### FROMAGE :

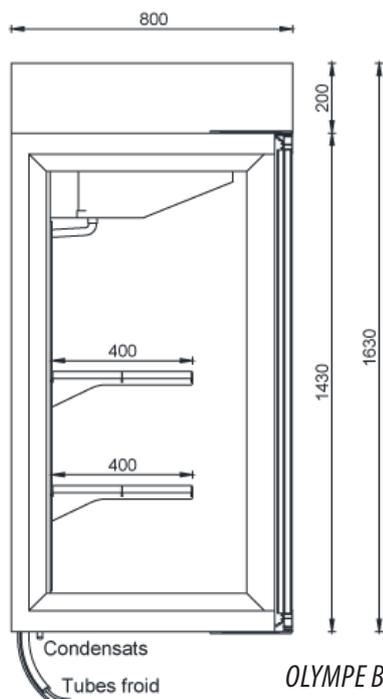
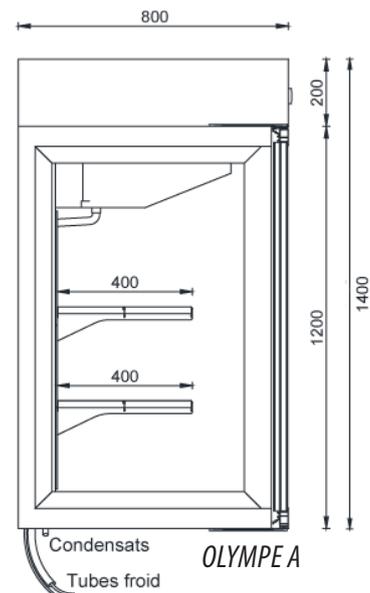
Plateau inférieur en inox plein  
2 Niveaux d'étagères en hêtre naturel

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Température +1 / +4°C  
Bac de récupération des condensats. Vidange manuelle



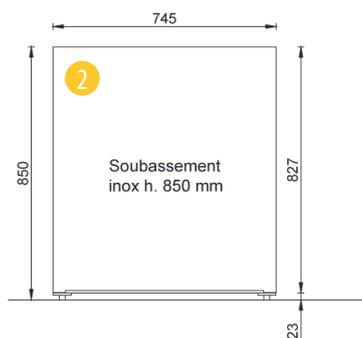
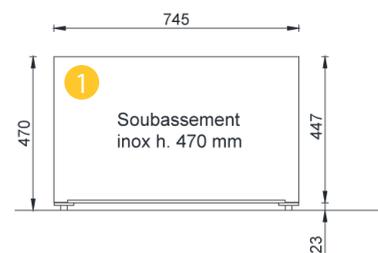
| OLYMPE A |               |            |                 |                         |             |             |
|----------|---------------|------------|-----------------|-------------------------|-------------|-------------|
| Modèles  | Longueur [mm] |            | Nbre. de Portes | Puissance Watts à -10°C | VIANDE      | FROMAGE     |
|          | Avec joues    | Sans joues |                 |                         | Sans groupe | Sans groupe |
|          |               |            |                 |                         | Code        | Code        |
| 900      | 900           | 840        | 1               | 700                     | LYMP01      | LYMP21      |
| 1500     | 1500          | 1440       | 2               | 1170                    | LYMP02      | LYMP22      |
| 2150     | 2150          | 2090       | 3               | 1680                    | LYMP03      | LYMP23      |



| OLYMPE B |               |            |                 |                         |             |             |
|----------|---------------|------------|-----------------|-------------------------|-------------|-------------|
| Modèles  | Longueur [mm] |            | Nbre. de Portes | Puissance Watts à -10°C | VIANDE      | FROMAGE     |
|          | Avec joues    | Sans joues |                 |                         | Sans groupe | Sans groupe |
|          |               |            |                 |                         | Code        | Code        |
| 900      | 900           | 840        | 1               | 700                     | LYMP11      | LYMP31      |
| 1500     | 1500          | 1440       | 2               | 1170                    | LYMP12      | LYMP32      |
| 2150     | 2150          | 2090       | 3               | 1680                    | LYMP13      | LYMP33      |

## OPTIONS ET ACCESSOIRES

| Options par longueur OLYMPE   | 900     | 1500    | 2150    |
|---|---------|---------|---------|
|   | Code    | Code    | Code    |
| Etagere inox (supplémentaire)   | LYMP870 | LYMP871 | LYMP872 |
| Etagere en hêtre naturel pour Fromage (supplémentaire)  | LYMP875 | LYMP876 | LYMP877 |
| Barre à pendre inox (pour la viande fraîche. (Sans crochet)   | LYMP950 | LYMP951 | LYMP952 |
| Peinture en noir mat des profils et des tôles externes  | LYMP120 | LYMP121 | LYMP122 |
| Soubassement inox avec ouverture frontale et portes battantes h. 470 mm (avec bac pour l'eau interne) ① | LYMP230 | LYMP231 | LYMP232 |
| Soubassement inox avec ouverture frontale et portes battantes h. 850 mm (avec bac pour l'eau interne) ② | LYMP235 | LYMP236 | LYMP237 |
| Groupe R290 relié et connecté au-dessous de la vitrine  | LYMP700 | LYMP701 | LYMP702 |
| Groupe R452A fourni séparément pour connexion à 10 m maxi.  | LYMP705 | LYMP706 | LYMP707 |
| Kit sondes hygrométrie avec hygrostat Eliwell pour détendeur mécanique (de série pour VIANDE)           | LYMP037 | LYMP037 | LYMP037 |
| Kit contrôle AKCC550 avec détendeur électronique (plus-value)   | LYMP038 | LYMP038 | LYMP038 |
| Kit sondes hygrométrie avec hygrostat Carel pour détendeur électronique                                 | LYMP039 | LYMP039 | LYMP039 |
| Plateaux inférieure inox percé  | LYMP540 | LYMP541 | LYMP542 |
| Kit sel de rose dans le panneau de fond avec évaporateur en inox et ventilateurs spéciaux               | LYMP630 | LYMP631 | LYMP632 |
| Moins - value sans recyclage de l'air interne automatique (temporisé)                                   | LYMP035 | LYMP035 | LYMP035 |
| Dos OLYMPE B en double vitrage (au lieu d'inox)   | LYMP220 | LYMP221 | LYMP222 |

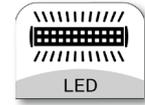




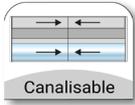
Longueur spéciale sur demande



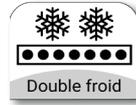
Froid statique



Éclairage LED



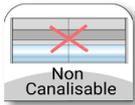
Meuble canalisable



Double froid



Bain-Marie



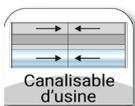
Meuble non canalisable



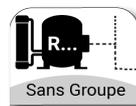
Gaz R... Groupe logé



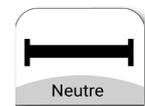
Plaque chaude



Meuble canalisable d'usine



Gaz R... Groupe à distance



Neutre



Avec réserve réfrigérée



Dégivrage naturel



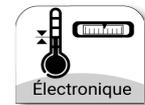
Régulation électronique avec affichage digital



Avec ou sans réserve réfrigérée



Dégivrage manuel



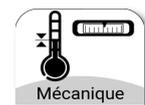
Régulation électronique avec thermomètre mécanique



Ventilation frontale anti-buée



Dégivrage électrique



Régulation mécanique avec thermomètre mécanique



Cuve intérieur inox AISI ...



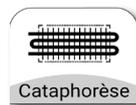
Dégivrage gaz chaud



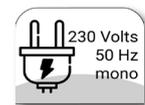
Contôle de l'hygrométrie



Classification au feu Bd3d0



Évaporateur cataphorèse



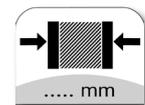
Alimentation 230 Volts / 50Hz / Mono



Froid ventilé



Évaporation automatique des condensats



Épaisseur isolation ...mm



Froid ventilé avec vitesse de ventilation réglable



Sans évaporation des condensats



Cage bois