

Ventilerad kylbrunn med överbyggnad

Electrolux serveringssystem Drop-in är det optimala alternativet för modern servering. Inbyggnadsenheterna är flexibelt anpassningsbara till sin omgivning och går att integrera i all slags restaurang- och köksmiljö. Enheterna gör sig lika väl inbyggda i fristående bufféstationer som i en serveringslinje. Linjen kan användas för alla viktiga funktioner i bl.a. en restaurangmatsal, så som varm- och kallhållning. Det finns lösningar för centralkyla och med inbyggd kylkompressor. Dispenser för tallrikar och eller brickor. Kännetecknande för enheterna är att tekniken och designen är av högsta kvalitet och möjliggör optimal varuexponering.

På detta blad beskrivs ventilerade kylenheter med kylbrunn och överbyggnad. Gastronom anpassade till 2, 3, och 4 GN 1/1.



340265

ENKEL ATT INSTALLERA

- Enkel inkoppling av den separata temperaturstyrenheten (termoregulatorn) och kyleheten, 1,5 m lång anslutningskabel med snabbkoppling.
- Vid nedsänkning krävs ett inbyggnadsmått på 800/1180/1500 x 680 x 850 H mm.
- Ventilationsgaller för kyleheten går att placera på tre olika sidor för att göra installationen så flexibel som möjligt.

ANVÄNDARVÄNLIG

- Öppen runt om så att kunden enkelt kan ta för sig.
- Automatisk avfrostning
- Den digitala kontrollpanelen innehåller:
 - På/ Av knapp
 - Digital teletermostat.
 - Temperatur display.
 - Temperaturreglage.
 - Ljusknapp för belysning
 - Funktion för manuell avfrostningscykel.

ENKEL ATT RENGÖRA

- För lättare åtkomst till kondensorenheten kan botten på brunnen avlägsnas helt, den är även enkel att rengöra tack vare de 45° hörnen.
- Brunns ventilationsgaller är enkla att avlägsna.
- Brunnen med lutande och justerbar botten, i 5 lägen rymmer 2GN, 3GN eller 4GN 1/1 kantiner.

Electrolux Drop-in
Ventilerad kylbrunn med överbyggnad

EGENSKAPER

- Överbyggnaden är tillverkad i aluminium med en rektangulär 4 mm tjock hylla av härdat glas, 35 x 50 mm.
- Belysningen utgörs av 2 x 200W 230V 50 Hz halogenlampor för 2 & 3 GN modellen, 3 x 200W 230V 50 Hz för 4GN modellen.

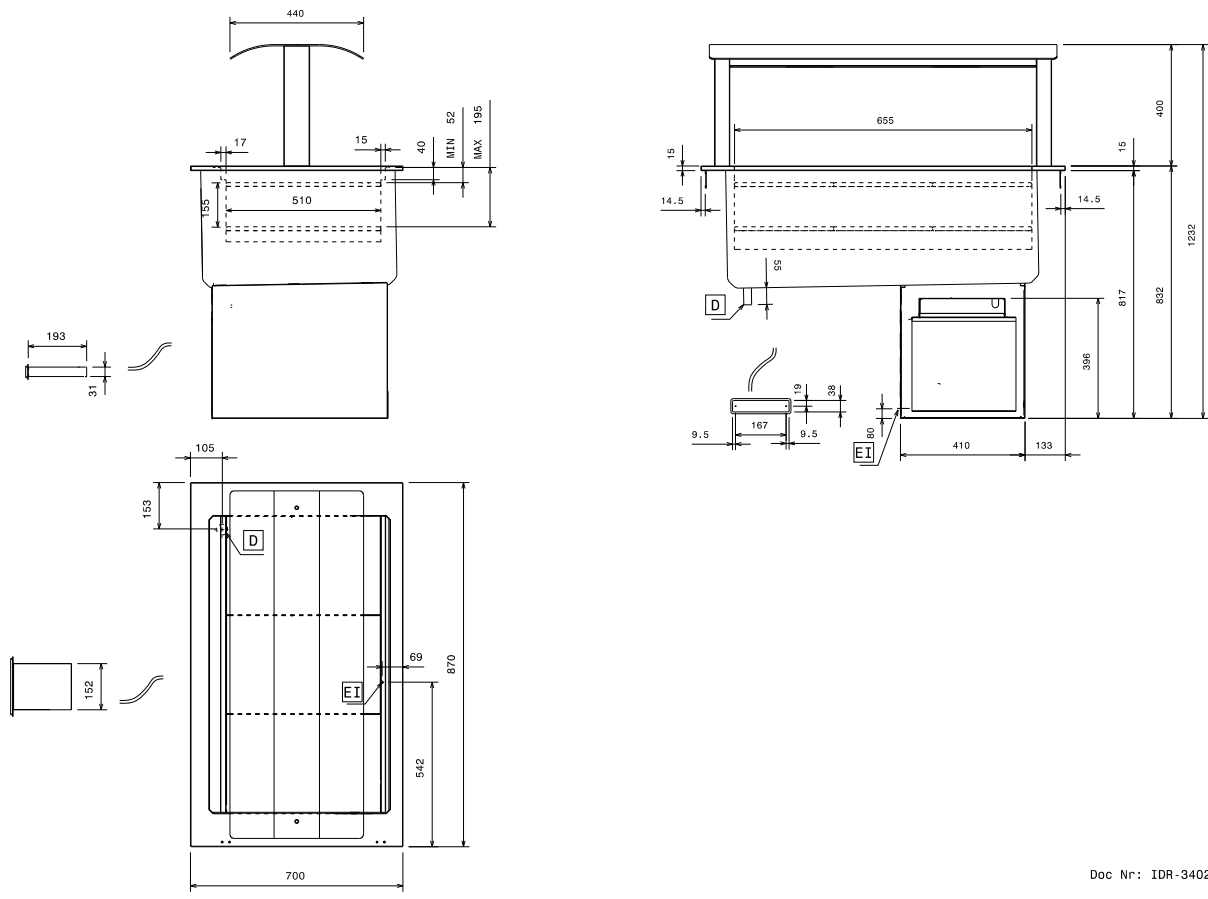
- Kylmaskinen är inte inkluderad.
- Kondensvattnet leds ut genom ett 20 mm i diameter stort hål, som ansluts till ett fast avlopp.
- Statisk kyla med inbyggd kondensor ger en temperatur på mellan 2°C/8°C
- En fläkt sörjer för luftcirkulationen.

- Invändiga fläktarna är IPX55 klassade.
- Automatisk avfrostning
- Köldmediet som används är R134 A.
- Alla modeller och enheter är utvecklade och tillverkade i ISO9001 och ISO14001 godkända fabriker och allt enligt internationell standard, samtliga innehar CE-märkning.

	DI2RWVO 340264	DI3RWVO 340265	DI4RWVO 340266
EGENSKAPER			
Utvändiga mått - mm			
längd	870	1200	1520
djup	700	700	700
höjd	1232	1232	1232
Brunn			
antal	1	1	1
bredd - mm	655	980	1305
djup - mm	510	510	510
höjd - mm	155	155	155
Yttemperatur - °C	2/8°C	2/8	2/8
Totaleffekt - kW	0.88	1.09	1.13
Nettovikt - kg	50	57	65

**Electrolux Drop-in
Ventilerad kylbrunn med överbyggnad**

340264



Doc Nr: IDR-340264

BESKRIVNING	D12RWVO 340264
	1/2"
	230 V, 1N, 50
D - Avlopp, diameter	
EI - Elektrisk anslutning	

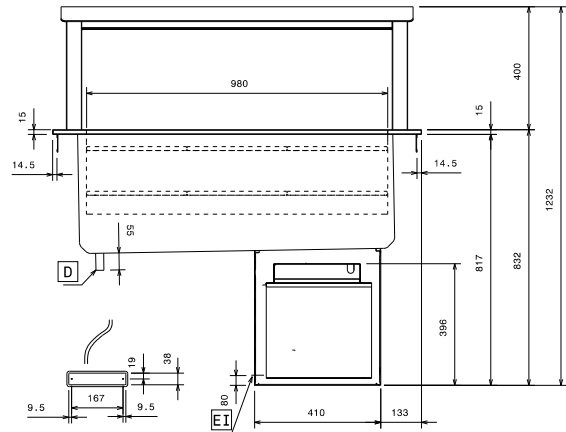
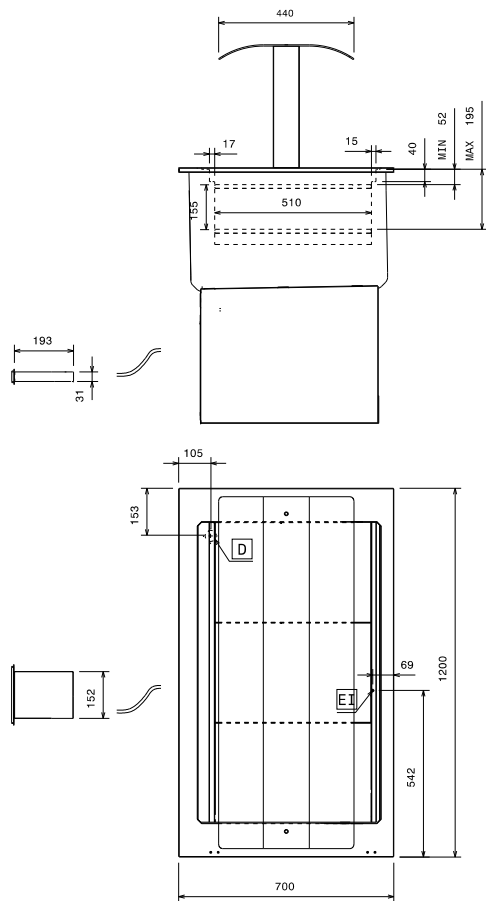
FDB070

2013-10-03

Bolaget reserverar sig för rättigheten att ändra tekniska specifikationer.

Electrolux Drop-in
Ventilerad kylbrunn med överbyggnad

340265



Doc Nr: IDR-340265

FDB070

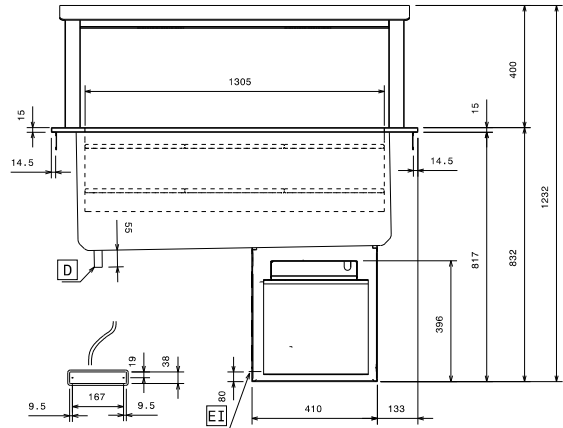
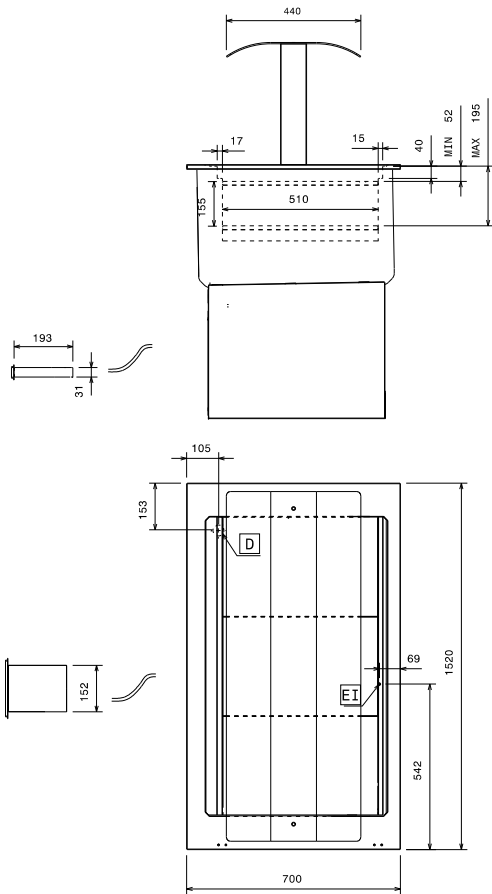
2013-10-03

Bolaget reserverar sig för rättigheten att ändra tekniska specifikationer.

BESKRIVNING	DI3RWVO
	340265
	1/2"
D - Avlopp, diameter	230 V, 1N, 50
EI - Elektrisk anslutning	

**Electrolux Drop-in
Ventilerad kylbrunn med överbyggnad**

340266



Doc Nr: IDR-340266

FDB070

2013-10-03

Bolaget reserverar sig för rättigheten att ändra tekniska specifikationer.

BESKRIVNING	DI4RWVO 340266
	1/2"
	230 V, 1N, 50
D - Avlopp, diameter	
EI - Elektrisk anslutning	