Electrolux PROFESSIONAL

Drop-in vestavné moduly
Vestavná teplá vana, vodní, 1 vana - 4 GN

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #

341002 (D01H4) Vestavná teplá výdejní vana, 1 vana, vodní, (4 GN1/1).

Zkrácená specifikace

Položka č.

Navrženo pro umístění jako vestavěná, zapuštěná instalace, která usnadňuje čištění a je vhodná pro moderní designové instalace. Určeno k podávání jídla v GN nádobách s max. výškou 200 mm. Automatické doplňování vody zaručuje konstantní výkon ohřevu a zabraňuje poškození zařízení. Elektronická ochrana proti přehřátí. Digitální ovládání s displejem teploty s přesným nastavením (0,1 ° C). Plně kompatibilní digitální ovládací prvky HACCP zahrnují viditelné alarmy. Navrženo pro provoz při napojení jak na teplou, tak i studenou přívodní vodu. Fóliové topné prvky pro maximalizaci přenosu tepla a zkrácení doby zahřívání. Vana z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy pro usnadnění čištění. Vana je také vybavena odpadním otvorem. Spádované dno vany směrem k odpadu pro zajištění úplného vypuštění vany. 19 mm silná izolace z minerální vaty s galvanizovaným plechem zaručuje vynikající izolaci vany a snižuje tak rozptyl energie. Topné prvky obsahují bezpečnostní termostat. Jídlo založené do vany při správné teplotě udržuje svou teplotu jádra podle standardů Afnor.

SCHVÁLENO:

Hlavní funkce a vlastnosti

- Elektronická tepelná ochrana proti přehřátí.
- Určeno k podávání jídla v GN nádobách.
- Vhodné pro GN 1/1 nádoby s maximální hloubkou 200mm.
- Automatické doplňování vody zaručuje konstantní výkon ohřevu a zabraňuje poškození zařízení.
- Přesná kontrola teploty s nastavením na 0,1°C.
- Standardně je produkt dodáván s digitálně ovládaným termostatem, který je v souladu s normami HACCP a poskytuje vizuální alarm jako varování před rostoucími nebo klesajícími teplotami.
- Navrženo pro provoz při napojení jak na teplou, tak i studenou přívodní vodu.
- Pomocí dostupného extra příslušenství je možné jednu z GN pozic proměnit na zásobník na polévku.
- Certifikace CB a CE třetí uznávanou expertní organizací.
- Navrženo pro umístění jako vestavěná, zapuštěná instalace, která usnadňuje čištění a je vhodná pro moderní designové instalace.
- Dostupné rozměry Drop-in modulů: 2, 3, 4, 5, 6 GN dle modelu.
- Jídlo založené při správné teplotě udržuje svou teplotu jádra podle Standardů Afnor.

Konstrukce

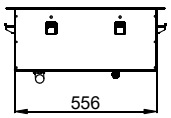
- Topná tělesa vany s bezpečnostním termostatem.
- Spádované dno směrem k odpadu o prům.20mm.
- IPX4 - ochrana proti průniku vody.
- Vana z nerezové oceli AISI 304 se zaoblenými rohy pro usnadnění čištění. Vana je také vybavena odpadním otvorem.
- Elektronické ovládání s teplotním displejem.

Udržitelnost

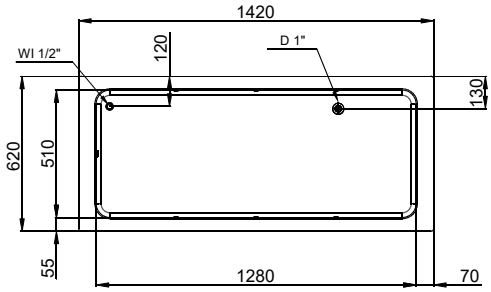
- 19 mm silná izolace z minerální vaty s galvanizovaným plechem zaručuje vynikající izolaci vany a snižuje tak rozptyl energie.
- Fóliové topné prvky pro maximalizaci přenosu tepla a zkrácení doby zahřívání.

Drop-in vestavné moduly
Vestavná teplá vana, vodní, 1 vana - 4 GN

Boční

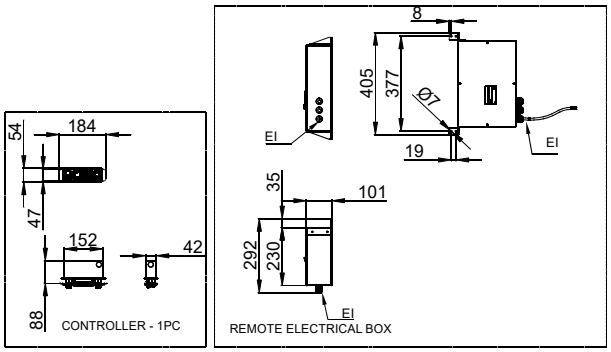


Shora

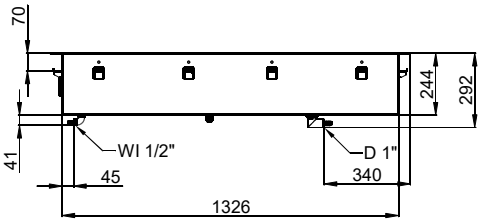


D = Odpad
EI = Elektrické napojení
WI = Přívod vody

Ostatní:



Zadní strana



Elektro

Napětí:	220-240 V/1N ph/50/60 Hz
Příkon max:	3.02 kW

Voda:

Odpad průměr:	1"
Napojení "SV":	1/2"

Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka	1420 mm
Vnější rozměry, Hloubka	620 mm
Vnější rozměry, Výška	260 mm
Netto váha:	34.6 kg
Přepravní váha:	60 kg
Přepravní výška:	650 mm
Přepravní šířka:	660 mm
Přepravní hloubka:	1460 mm
Přepravní objem:	0.63 m³
Teplota desky:	+85 / +95 °C
Počet van:	1

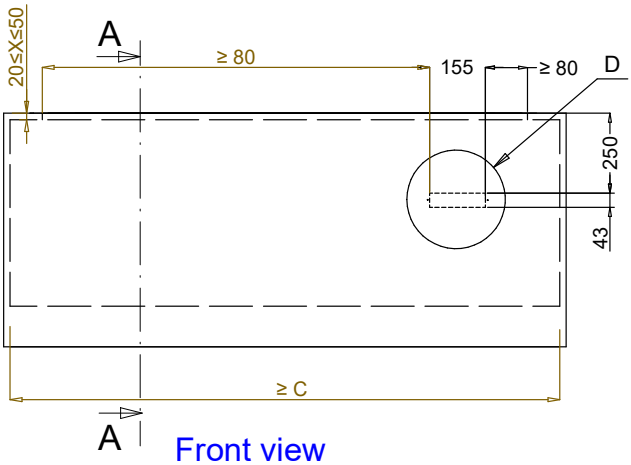
Udržitelnost

Hladina hluku:	0 dBA

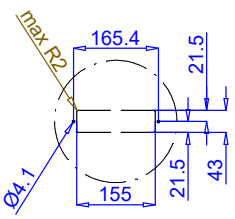
Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

2026.10.26

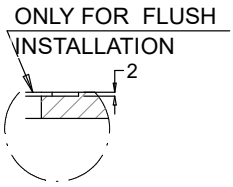
Drop-in vestavné moduly
Vestavná teplá vana, vodní, 1 vana - 4 GN



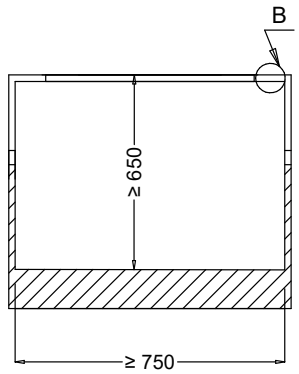
Front view
Scala: 1:10



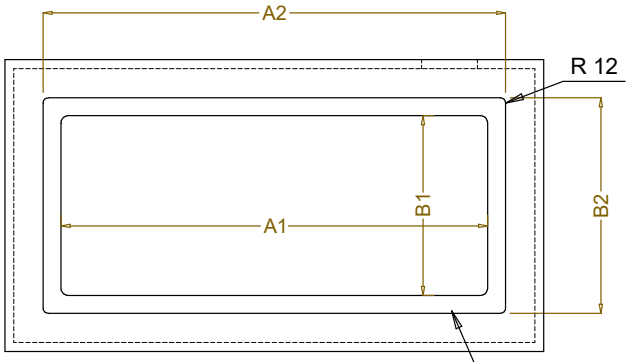
Dettaglio D
Scala 1:7



Dettaglio B
Scala 1:2

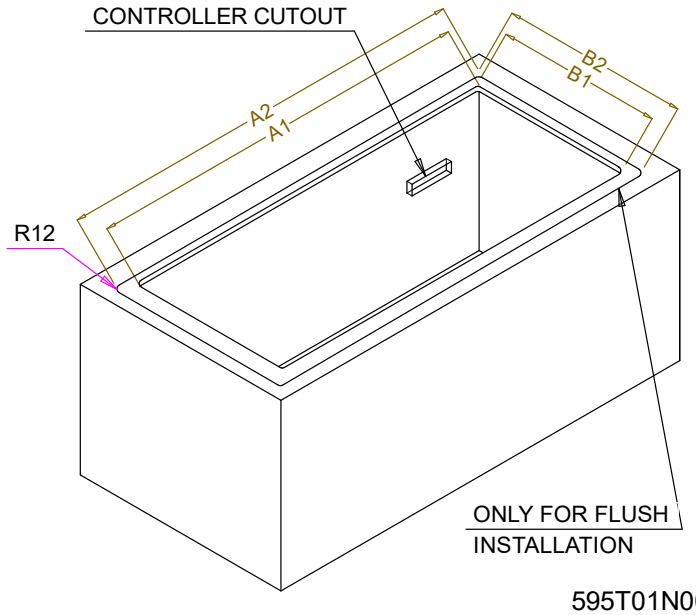


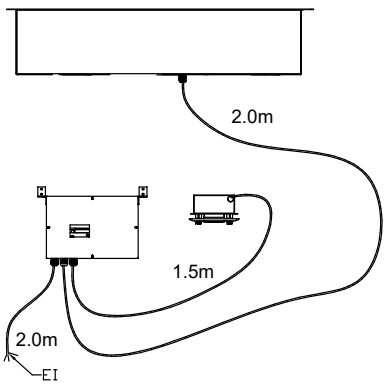
Section Cut A-A
Scala: 1:10



Top view
Scala: 1:10

CAPACITY	CUTOUT		LOWERING FOR FLUSH INSTALLATION		C
	A1	B1	A2	B2	
2GN	700	580	774	624	880
3GN	1030		1104		1200
4GN	1350		1424		1530
5GN	1670		1744		1850
6GN	2000		2074		2180





595T01N00 - WATER BAIN MARIE SINGLE WELL

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

2026.10.26