

Drop-in units Drop-in statische koelbak met ventilator 2/1GN

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



341041 (D11C2)

Koelbak 2/1-150 GN,
statische koeling met
ventilator, ondergebouwd
koelaggregaat, R290

Omschrijving

Product Nr.

Drop-in koelbak van 630x510x150 mm voor 2x 1/1-150 GN container. Voor vlakke inbouw in een door derden te leveren buffetunit. De koeling is statisch uitgevoerd met een temperatuur van 0/-10°C. De ventilator onder de deels geperforeerde koelbak bodem zorgt voor een constante koude luchtstroom onder de GN containers, voor een egale temperatuur verdeling. Ondergebouwd koelaggregaat met automatische ontdooiing. Koelbak met omranding en omkasting van roestvrijstaal AISI304. De koelbak met afgeronde hoeken en rondom geïsoleerd. Inbouw bedieningspaneel met digitaal display en tiptoetsen voor temperatuur instelling, handmatige ontdooiing en alarmeringen. Verbindingskabel tussen het bedieningspaneel en de koelbak. Koelmiddel R290. Condens afvoer opening in de bak. Elektra aansluitkabel zonder stekker.

Uitvoering

- Geschikt voor 1/1GN containers met een maximale diepte van 150 mm.
- Ontworpen voor vlakke inbouw voor makkelijke reiniging en voor opstellingen met een modern design.
- Voor presentatie van het voedsel in gastronom containers.
- Nauwkeurige temperatuur instelling op 0,1°C.
- Standaard geleverd met een digitaal geregelde thermostaat die in overeenstemming is met HACCP normen en met visuele alarmeringen voor te hoge of te lage temperaturen.
- Voedsel geplaatst met de juiste temperatuur behoudt zijn kern temperatuur overeenkomstig de Afnor standaard.
- De automatische ontdooiing garandeert de goede werking van de verdamer en een efficiënte koeling.
- Een remote versie is leverbaar.
- Een constante stroom van koude lucht circuleert langs de gastronom containers en zorgt daardoor voor de juiste temperatuur van het voedsel. Een gelijkmatige temperatuur en een snelle afkoeltijd worden gegarandeerd dankzij de krachtige radiaal ventilatoren. Cilindrische roestvrijstalen lucht verdelers zorgen voor een constante lucht circulatie.
- CB en CE gecertificeerd door een onafhankelijke organisatie.
- Drop-in units voor 2, 3, 4, 5 en 6 GN zijn leverbaar.

Constructie

- De bodem van de bain-marie bak is aflopend voor een goede waterafvoer.
- De bak van roestvrijstaal AISI304 is uitgevoerd met afgeronde hoeken voor makkelijk schoonmaken. De bak is uitgevoerd met een afvoer opening.
- Elektronische controle met digitaal temperatuur display.
- IPX2 water protectie.
- De bodem is uitgevoerd met koperen buizen voor een goede koeling, door dit systeem wordt de lucht gekoeld via het koude oppervlak. De koude lucht wordt verdeeld door radiaal ventilatoren.

Duurzaamheid



- Koolwaterstof koelmiddel R290 voor de minste impact op het milieu (GWP=3). CFK en HCFK vrij.
- Polyurethaan isolatieschuim met een hoge dichtheid en cyclopenthaan voor een goede isolatie en gereduceerd energie verbruik.
- 84% snellere afkoeltijd (dan bij een statisch gekoelde bak), zorgt voor een lager energie verbruik en maakt het mogelijk om de bak alleen aan te zetten als het nodig is.

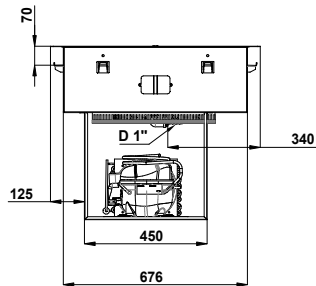
Goedkeuring



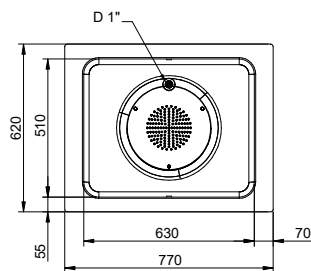
Electrolux
PROFESSIONAL

Drop-in units Drop-in statische koelbak met ventilator 2/1GN

Achterzijde

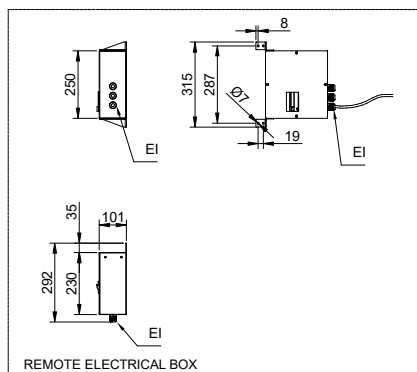
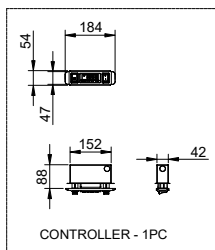


Boven aanzicht



D = Afvoer
EI = Elektrische aansluiting

Other



Elektra

Voltage	220-240 V/1N ph/50 Hz
Elektrisch max. vermogen	0.47 kW
Stekker type	Kabel zonder stekker

Water

Afvoer aansluiting	1"
--------------------	----

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte	770 mm
Externe afmetingen, breedte	620 mm
Externe afmetingen, hoogte	595 mm
Gewicht, netto	43.9 kg
Temperatuur	-10 / 0 °C
Bak lengte	630 mm
Bak breedte	510 mm
Bak diepte	205 mm
Waterdichtheid index	IPX2

Overige gegevens

GWP index	3
Koelmiddel	R290

Duurzaamheid

Amperage	3 Amps
Geluidsniveau	62 dBA

Drop-in units
Drop-in statische koelbak met ventilator 2/1GN

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2025.08.06