



## Intégrables Drop-in cuve réfrigérée ventilée capacité 3GN 1/1

REPÈRE #  
MODELE #  
NOM #  
SIS #  
AIA #



**341047 (D12C3)**

DROP-IN Cuve réfrigérée encastrable froid ventilé capacité 3 GN 1/1 Conçue pour présenter les plat en bac gastronorme ou en assiettes ou les bouteilles, canettes grâce aux fonds réglables en hauteur , hauteur maxi 150 mm.

### Description courte

#### Repère No.

Conçue pour une installation affleurante offrant une facilité de nettoyage améliorée et adaptée aux installations de conception moderne. Conçue pour servir: des aliments dans des récipients GN ou des aliments sur des assiettes/ emballages ou des bouteilles et canettes grâce à un fond réglable. Convient aux conteneurs GN 1/1 d'une hauteur maximale de 150 mm. Les aliments introduits à la bonne température maintiennent leur température à cœur selon les normes Afnor. Le dégivrage automatique garantit le dégagement des évaporateurs et un refroidissement efficace des cuves. Commande numérique avec affichage de la température avec réglage précis (0,1 ° C). Les commandes numériques HACCP entièrement conformes comprennent des alarmes visibles. Equipée de sections GN 1/1, indépendamment les unes des autres pour afficher différents éléments de différentes hauteurs. L'uniformité de la température est garantie par de puissants ventilateurs et un évaporateur à haute surface. La partie inférieure des cuves sont amovibles pour un accès plus facile à l'évaporateur. Les grilles avant et les panneaux de fond de cuve peuvent être retirés sans aucun outil pour un nettoyage rapide et efficace. La cuve peut être nettoyée avec un tuyau (après avoir retiré facilement les ventilateurs). Cuves en acier inoxydable 304 AISI avec des coins arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage. La cuve est également équipée d'un trou de vidange. La mousse de polyuréthane expansé haute densité avec cyclopentane garantit une excellente isolation de la cuve pour réduire la dispersion d'énergie. Gaz réfrigérant R290 (GWP = 3) pour réduire l'impact environnemental et

augmenter l'efficacité du refroidissement.

#### APPROBATION:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.fr](mailto:foodservice@electrolux.fr)

## Caractéristiques principales

- La partie inférieure de la cuve est amovible pour un accès plus facile à l'évaporateur.
- Convient aux bacs GN 1/1 d'une hauteur maximale de 150 mm.
- Conçu(e) pour être positionné(e) dans une installation affleurante offrant une meilleure nettoyabilité et adapté aux installations de conception moderne.
- Contrôle précis de la température et réglage à 0,1°C .
- En standard, le produit est livré avec un thermostat à commande numérique qui est conforme aux normes HACCP et fournit une alarme visuelle comme avertissement des températures croissantes ou décroissantes.
- Les aliments introduits à bonne température sont maintenus à cœur à la bonne température selon les Normes Afnor.
- Le dégivrage automatique garantit le bon fonctionnement des évaporateurs et un refroidissement efficace des cuves.
- La version prédisposée groupe à distance est disponible.
- Conçu(e) pour servir : des aliments dans des bacs GN ou des aliments dans des assiettes/emballages ou des bouteilles et des canettes grâce au fond réglable.
- Dimensions d'encastrement disponibles : 2, 3, 4, 5 GN.
- L'unité équipée avec fond réglable qui peut être réglé sur 5 positions pour chaque section GN 1/1, indépendamment les unes des autres pour afficher différents articles avec différentes hauteurs.
- L'uniformité de la température est garantie par des ventilateurs puissants et un évaporateur à grande surface.
- Les grilles avant et les panneaux de fond de cuve peuvent être retirés sans aucun outil pour un nettoyage rapide et efficace.
- La cuve peut être nettoyée avec un tuyau (après avoir retiré facilement les ventilateurs).
- Certifié CB et CE par un organisme tiers indépendant.

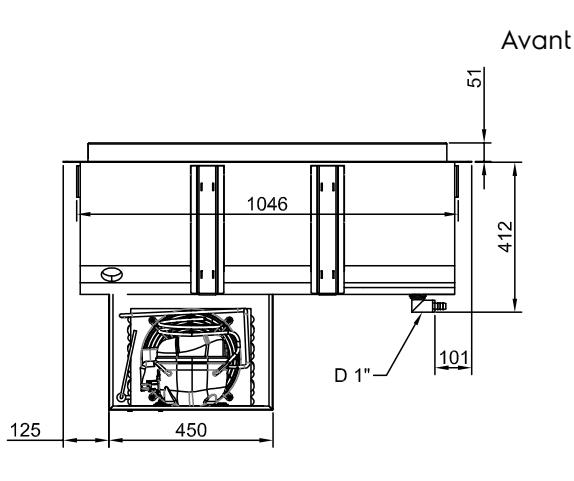
## Construction

- Le fond de la cuve est incliné pour faciliter l'évacuation de l'eau.
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 avec coins arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage. La cuve est également équipée d'un trou de vidange.
- Commande électronique avec affichage de la température.
- Protection contre l'eau IPx2.

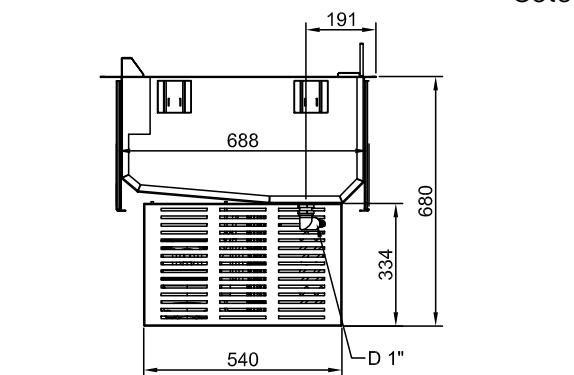


## Développement durable

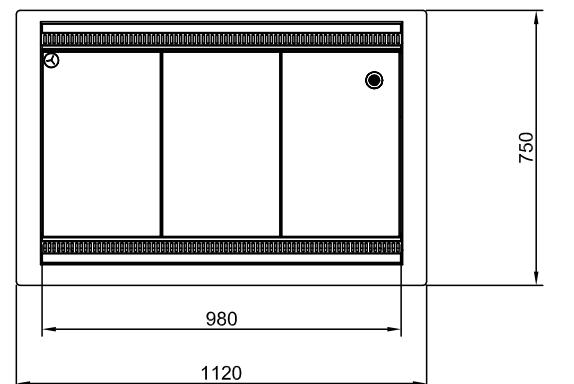
- Gaz réfrigérant hydrocarbure R290 pour le plus faible impact environnemental (GWP=3) - Sans CFC ni HCFC.
- La mousse de polyuréthane expansé haute densité avec cyclopentane garantit une excellente isolation des cuves pour réduire la dispersion d'énergie.



Côté



Dessus


**Électrique**

Voltage : 220-240 V/1N ph/50 Hz  
 Puissance de raccordement 0.66 kW

**Eau**

Dimension évacuation d'eau 1"

**Informations générales**

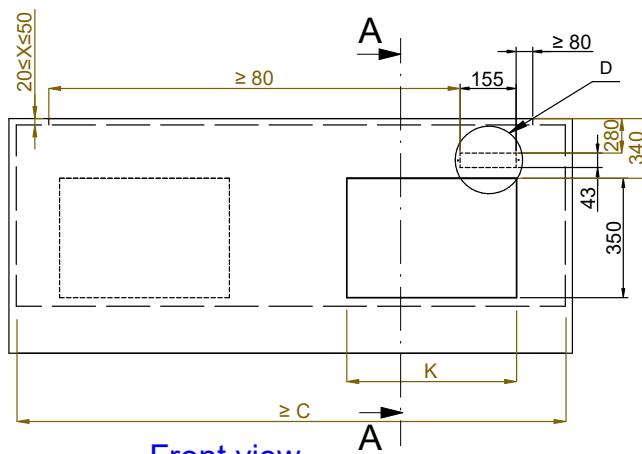
Largeur extérieure	1120 mm
Profondeur extérieure	750 mm
Hauteur extérieure	710 mm
Poids net :	68.7 kg
Poids brut :	106 kg
Hauteur brute :	830 mm
Largeur brute :	790 mm
Profondeur brute :	1160 mm
Volume brut :	0.76 m <sup>3</sup>
Température dessus :	+4 / +8 °C

**Données de refroidissement**

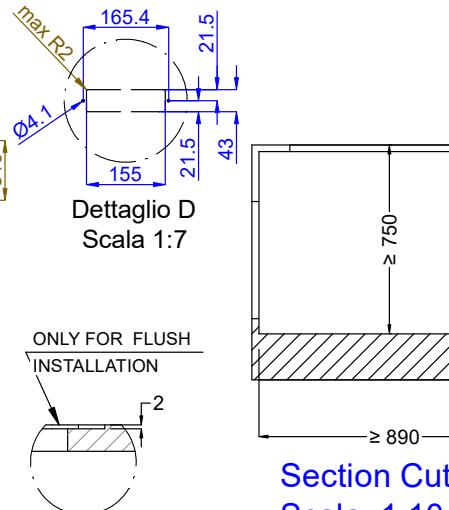
Type de réfrigérant R290

**Durabilité**

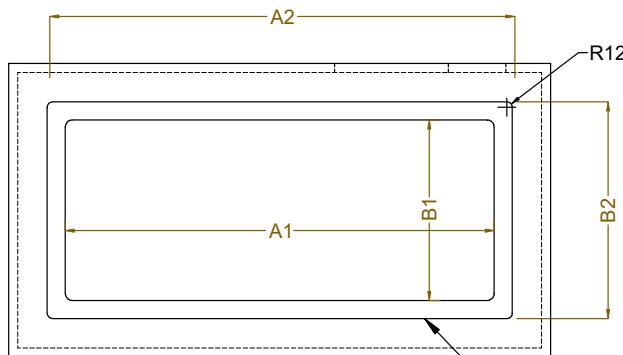
Niveau sonore : 60 dBA



Front view  
Scala: 1:10

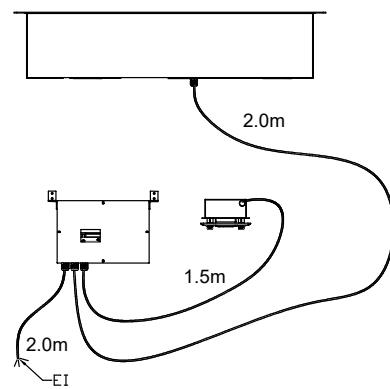
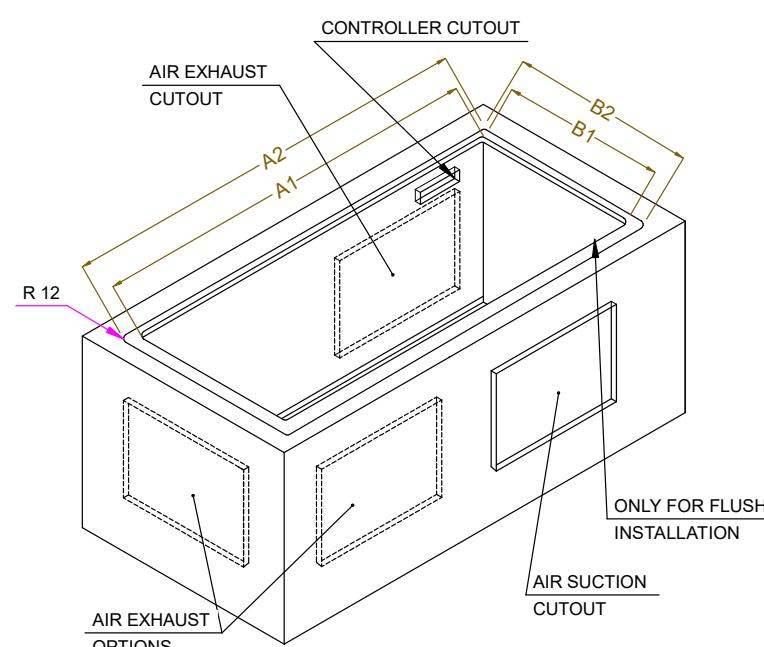


Section Cut A-A  
Scala: 1:10



Top view  
Scala: 1:10

CAPACITY	CUTOUT		LOWERING FOR FLUSH INSTALLATION		C	K
	A1	B1	A2	B2		
2GN	740		804		920	470
3GN	1060		1124		1250	
4GN	1390		1454		1580	
5GN	1710		1774		1900	730



595T01W00 - COLD VENT. WELL