

## Intégrables Drop-in surface réfrigérée Quartz Capacité 2 GN 1/1

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



341083 (D21C2)

DROP-IN surface réfrigérée quartz encastrable capacité 2 GN 1/1 .Conçue pour la présentation sur assiettes

### 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 la nourriture sur des assiettes. 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. Commande numérique avec affichage de la température avec réglage précis (0,1° C). Les commandes numériques HACCP entièrement conformes comprennent des alarmes visibles. Le fond est équipé de tubes en cuivre pour assurer un bon refroidissement, avec ce système, l'air touche la surface froide et la refroidit. elle est livrée avec un élégant plateau en quartz de couleur blanche et un cadre en acier inoxydable qui la rend idéal pour servir des plats froids de manière élégante. Équipée d'un trou de vidange pour évacuer facilement la condensation supérieure. Châssis en acier inoxydable AISI 304 avec coins arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage. 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.

### Caractéristiques principales

- Certifié CB et CE par un organisme tiers indépendant.
- 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.
- Dimensions d'encastrement disponibles : 1, 2, 3, 4, 5, 6 GN.
- 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 la nourriture sur des assiettes.
- Équipé(e) d'un trou de vidange pour évacuer facilement la condensation supérieure.
- l'unité est livrée avec un élégant plateau en quartz de couleur blanche et un cadre en acier inoxydable qui le rend idéal pour servir les préparations froides de manière élégante.

### Construction

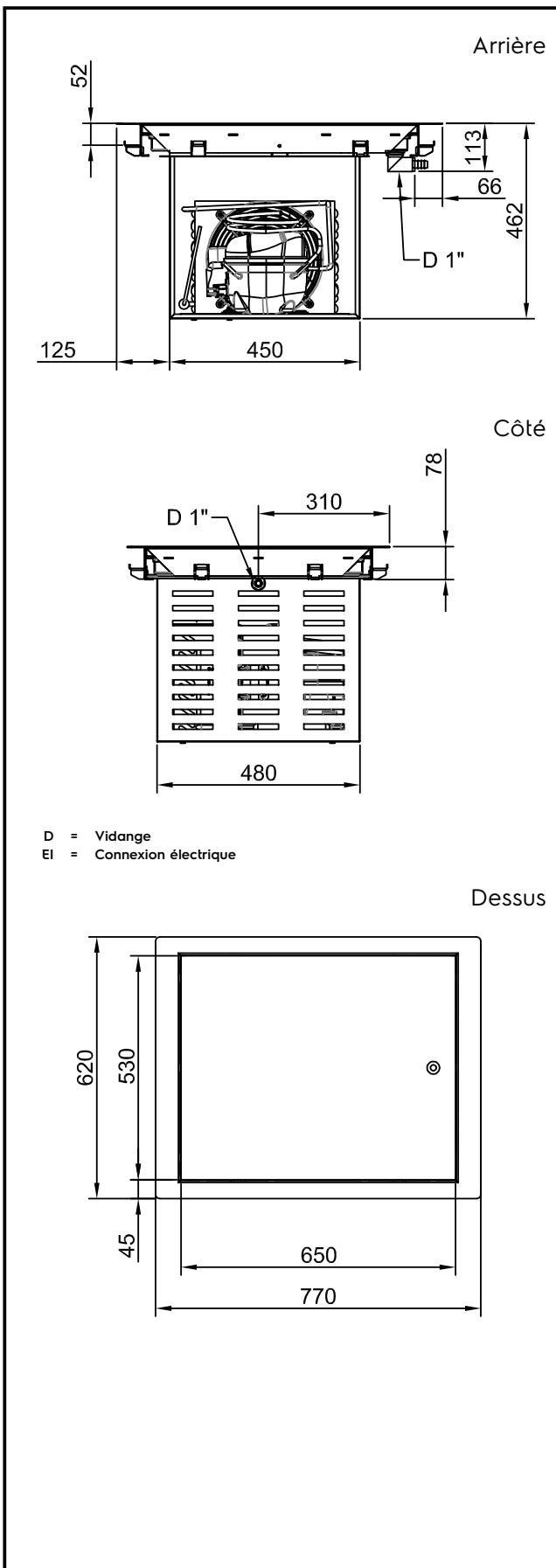
- Commande électronique avec affichage de la température.
- Protection contre l'eau IPx2.
- Le fond est équipé de tubes en cuivre pour assurer un bon refroidissement, avec ce système l'air touche la surface froide et se refroidit.
- Châssis en acier inoxydable AISI 304 avec coins arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage.
- Surface en quartz blanc (d'autres couleurs de quartz sont disponibles sur demande).

### TIT\_Sustainability



- 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.

#### APPROBATION:



### Électrique

|                           |                |                       |
|---------------------------|----------------|-----------------------|
| Voltage :                 | 341083 (D21C2) | 220-240 V/1N ph/50 Hz |
| Puissance de raccordement | 0.47 kW        |                       |

### Eau

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Dimension évacuation d'eau | 1" |
| Dimension évacuation       | 1" |

### Informations générales

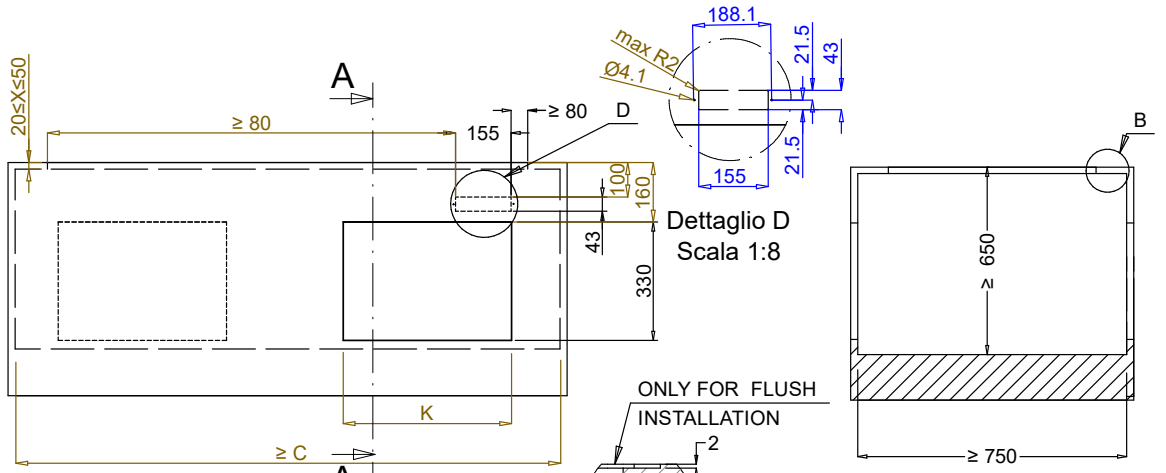
|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Largeur extérieure    | 770 mm              |
| Profondeur extérieure | 620 mm              |
| Hauteur extérieure    | 380 mm              |
| Poids net :           | 37.5 kg             |
| Poids brut :          | 68 kg               |
| Hauteur brute :       | 660 mm              |
| Largeur brute :       | 660 mm              |
| Profondeur brute :    | 800 mm              |
| Volume brut :         | 0.35 m <sup>3</sup> |
| Température dessus :  | -10 / 0 °C          |
| Température dessous : | -10 / 0 °C          |

### Données de refroidissement

|                     |      |
|---------------------|------|
| Type de réfrigérant | R290 |
|---------------------|------|

### Durabilité

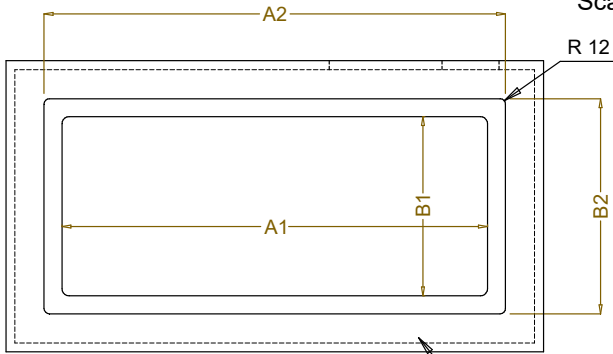
|                 |        |
|-----------------|--------|
| Niveau sonore : | 59 dBA |
|-----------------|--------|



**Front view**  
Scala: 1:20

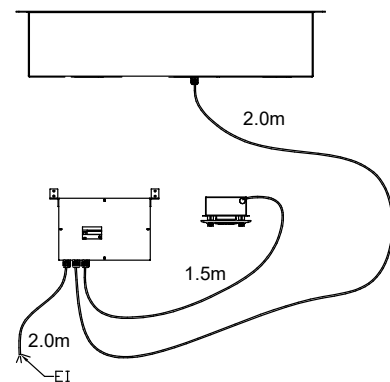
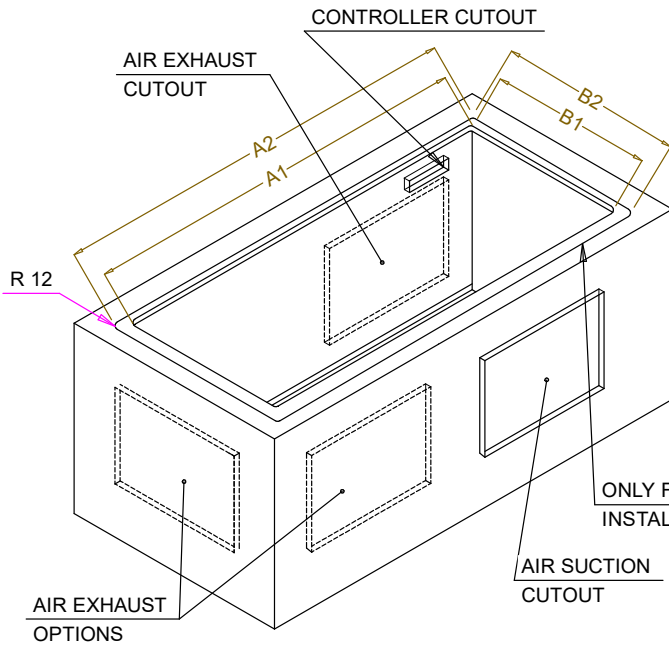
**Section Cut A-A**  
Scala: 1:20

**Dettaglio B**  
Scala 1:1



**Top view**  
Scala: 1:20

| CAPACITY | CUTOUT |     | LOWERING FOR FLUSH INSTALLATION |     | C   | K   |
|----------|--------|-----|---------------------------------|-----|-----|-----|
|          | A1     | B1  | A2                              | B2  |     |     |
| 1GN      | 355    | 560 | 454                             | 624 | 535 | 380 |
| 2GN      | 680    |     | 774                             |     |     |     |
| 3GN      | 1010   |     | 1104                            |     |     |     |
| 4GN      | 1330   |     | 1424                            |     |     |     |
| 5GN      | 1660   |     | 1744                            |     |     |     |
| 6GN      | 1985   |     | 2074                            |     |     |     |



**595T01Q00 - COLD QUARTZ SURFACE**