



Intégrables
Drop-in groupe à distance cuve
réfrigérée et vitrine réfrigérée compacte
3 GN1/1



341123 (D19R3)

DROP-IN vitrine réfrigérée compacte sur cuve réfrigérée prédisposée groupe à distance R452 - capacité 3GN1/2

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 assiettes sur les étagères et des aliments dans des récipients GN ou des aliments sur des assiettes / emballages ou des bouteilles et des canettes grâce au fond réglable. Convient aux conteneurs GN 1/1 d'une hauteur maximale de 200 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 de la cuve. Commande numérique avec affichage de la température avec réglage précis (0,1 ° C). Les commandes numériques HACCP entièrement conformes comprennent des alarmes visibles. L'unité est composée de deux systèmes de réfrigération: une cuve réfrigérée statique en bas et un évaporateur avec ventilateur sur le dessus. La cuve inférieur est conçue pour servir les aliments dans des récipients GN ou des bouteilles et des canettes. Les côtés courts et le dessus sont en verre à double vitrage à faible émission (18 mm d'épaisseur) pour améliorer l'isolation en évitant la formation de condensation et en réduisant la consommation d'énergie. L'écran est éclairé par une lumière LED à l'intérieur sous chaque étagère en verre qui met en valeur les couleurs froides des

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

aliments. L'uniformité de la température est garantie par des ventilateurs et un évaporateur à haute surface placé en haut de l'unité. La configuration permet une présentation alimentaire compacte et d'excellentes performances de conservation. Vitrine en plexiglas avec portes relevables des deux côtés pour assurer une hygiène maximale des aliments. Comprend 2 tablettes réglables composées de deux grilles chacune. Les étagères peuvent être ajustées en hauteur pour attribuer différents articles. Cuve en acier inoxydable 304 AISI 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. Connexion pré-ajustée à l'unité de refroidissement à distance (non incluse). Réfrigérant de type R452a, d'autres gaz sont disponibles sur demande.

Caractéristiques principales

- Connexion prédisposée pour groupe à distance (groupe non inclus).
- 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.
- Convient aux bacs GN 1/1 d'une hauteur maximale de 200 mm.
- 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 : 2, 3, 4 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.
- L'unité est composée de deux systèmes de réfrigération : une cuve refroidissement statique en bas et un évaporateur avec ventilateur en haut.
- Le fond de cuves est conçu pour servir les aliments dans des récipients GN ou des bouteilles et des canettes.
- L'uniformité de la température est garantie par des ventilateurs et un évaporateur à grande surface placés au sommet de l'unité.
- La configuration permet un encombrement réduit et d'excellentes performances de conservation.
- Vitrine en plexiglas avec portes relevables des deux côtés pour assurer une hygiène maximale des aliments.
- Comprend 2 étagères réglables composées de deux grilles chacune. Les étagères peuvent être ajustées en hauteur pour répartir différents articles.
- la vitrine est éclairée par une lumière LED intérieure

APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

sous chaque étagère qui accentue les couleurs des préparations froides.

- Une version avec unité de refroidissement intégrée est disponible.

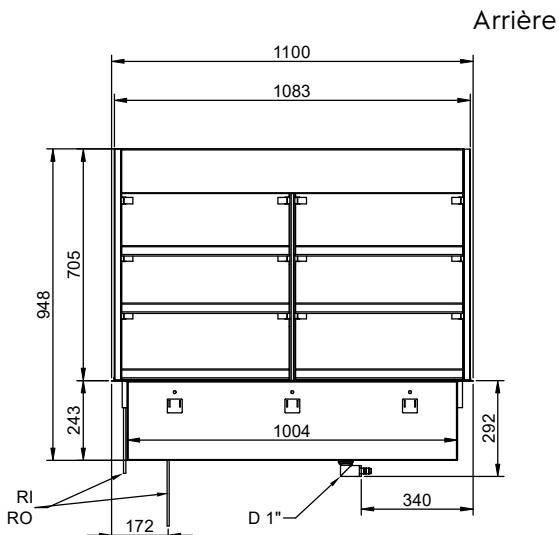
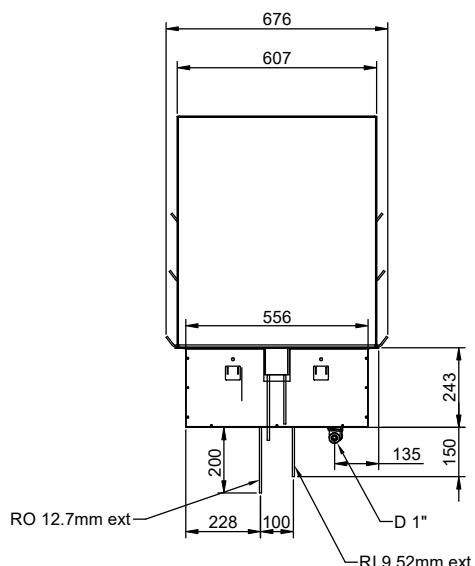
Construction

- 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.

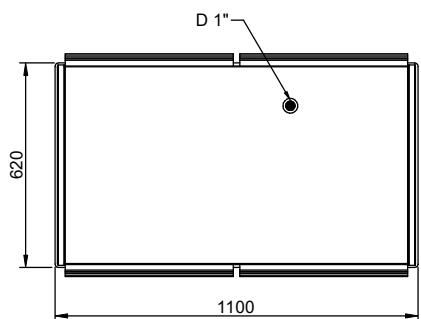
Développement durable



- La mousse de polyuréthane expansé haute densité avec cyclopentane garantit une excellente isolation des cuves pour réduire la dispersion d'énergie.
- Les côtés et le dessus sont en verre double vitrage à faible émission (18 mm d'épaisseur) pour améliorer l'isolation en évitant la formation de condensation et en réduisant la consommation d'énergie.


Côté


D = Vidange
 EI = Connexion électrique
 RI = Raccordement frigorifique à distance

DESSUS

Électrique

Voltage : 220-240 V/1N ph/50 Hz
Puissance de raccordement 0.12 kW

Eau

Dimension évacuation d'eau 1"

Informations générales

Largeur extérieure	1100 mm
Profondeur extérieure	620 mm
Hauteur extérieure	950 mm
Poids net :	132 kg
Poids brut :	153 kg
Hauteur brute :	1550 mm
Largeur brute :	680 mm
Profondeur brute :	1150 mm
Volume brut :	1.21 m ³
Température dessus :	+4 / +8 °C

Données de refroidissement

Type de réfrigérant	R452A
Tuyaux de raccordement (à distance) - sortie:	12.7 mm
Tuyaux de raccordement (à distance) - entrée:	9.52 mm

Durabilité

Niveau sonore : 0 dBA

