

## Flexy Compact

### Vasca refrigerata su base armadiata, statica con ventola, per 2 bacinelle GN con ruote, luci LED, H=

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**322030 (F11C2AW02S)**

Vasca refrigerata su base armadiata, statica con ventola, per 2 bacinelle GN con ruote, sovrastruttura con luci LED e due scorrevassoi in acciaio inox, H=900mm

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

Design compatto, ideale per ambienti con spazio ridotto. Scorrevassoi pieghevoli in acciaio inox AISI 304 sui lati lunghi. Unità montata su ruote alte 125 mm, 2 piroettanti e 2 con freno. Porte a chiusura ammortizzata lato operatore. Base armadiata neutra con ante. Sovrastruttura a forma di "A" in acciaio inox AISI 304 dotata di luci LED progettate per una maggiore visibilità ed un'esposizione d'impatto dei cibi. Struttura in vetro curvo elegante e minimalista, cibo e polvere non restano intrappolati, facile da pulire. Struttura robusta, con pannellature laminate su 4 lati. Indicato per servire il cibo in bacinelle gastronorm con un'altezza massima di 150 mm. Il cibo, introdotto alla temperatura corretta, mantiene la sua temperatura interna secondo gli standard Afnor. Lo sbrinamento automatico garantisce la pulizia degli evaporatori e un efficiente raffreddamento della vasca. Il fondo è dotato di tubi in rame per garantire un corretto raffreddamento (con questo sistema l'aria tocca la superficie fredda e si raffredda). Controllo digitale con visualizzazione e regolazione precisa della temperatura (0,1 °C). Controlli digitali HACCP che includono allarmi visivi. La circolazione di un flusso costante di aria fredda tra i contenitori garantisce le corrette temperature degli alimenti. Uniformità della temperatura e tempi di raffreddamento rapidi sono garantiti grazie a potenti ventole radiali. I diffusori d'aria cilindrici in acciaio inox forniscono una circolazione d'aria costante. Il tempo di raffreddamento più veloce dell'84% (rispetto alla vasca refrigerata statica) riduce il consumo di energia consentendo all'operatore di accendere le macchine solo quando necessario. Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e con foro di scarico. La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione energetica. Gas refrigerante R290 (GWP=3) per ridurre l'impatto ambientale ed incrementare l'efficienza di raffreddamento. Altezza piano di lavoro: 900 mm.

## Caratteristiche e benefici

- Controllo preciso della temperatura e impostazione a 0,1°C.
- Di serie il prodotto viene fornito con termostato a controllo digitale che è in linea con le norme HACCP e fornisce un allarme visivo come avvertimento dell'aumento o della diminuzione delle temperature.
- Indicato per servire il cibo in bacinelle gastronorm.
- Il cibo, introdotto alla temperatura corretta, mantiene la sua temperatura interna secondo gli standard Afnor.
- Lo sbrinamento automatico garantisce la pulizia degli evaporatori e un efficiente raffreddamento della vasca.
- Adatto per bacinelle GN 1/1 con altezza massima di 150 mm.
- La circolazione di un flusso costante di aria fredda tra i contenitori garantisce le corrette temperature degli alimenti. Uniformità della temperatura e tempi di raffreddamento rapidi sono garantiti grazie a potenti ventole a diffusione radiale. I diffusori d'aria cilindrici in acciaio inox forniscono una circolazione d'aria costante.
- Grazie alla struttura in vetro elegante e minimalista, cibo e polvere non restano incastrati per una più facile pulizia.
- Dimensioni disponibili: 2, 3, 4 GN.
- Vetrina curva.
- Elegante sovrastruttura a forma di "A" progettata per una maggiore visibilità ed un'esposizione d'impatto dei cibi.
- Unità montata su ruote da 125 mm, 2 girevoli e due con freni.
- Ideale per linee self senza operatore.
- Scorrevassoi in acciaio inox AISI 304 incassato a filo sui lati lunghi, può essere ripiegato verso il basso per facilitare il passaggio delle unità attraverso le porte.
- Le zoccolature in acciaio inox sono disponibili come accessorio.
- Sovrastruttura dotata di luci a LED.
- Opzioni disponibili tramite richieste speciali: colori, scorrevassoi, sovrastrutture, piedini/ruote, altezza 750mm per bambini.
- Base armadiata ambiente con ante ideale per spazio extra.
- Porte a chiusura ammortizzata lato operatore.
- CB e CE certificati da un ente terzo notificato.
- Design compatto, ideale per ambienti con spazio ridotto.

Approvazione: \_\_\_\_\_

## Costruzione

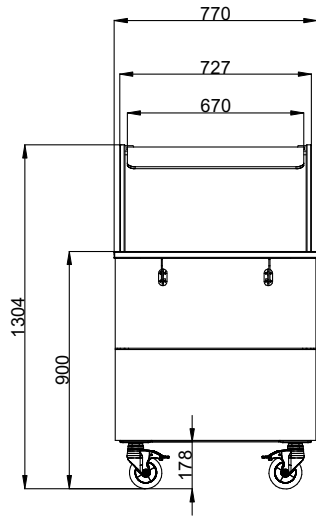
- Controllo elettronico con visualizzazione della temperatura.
- Vasca con fondo inclinato per facilitare il drenaggio dell'acqua.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e con foro di scarico.
- Protezione dall'acqua IPx2.
- Il fondo è dotato di tubi in rame per garantire un corretto raffreddamento (con questo sistema l'aria tocca la superficie fredda e si raffredda). L'aria raffreddata viene distribuita con ventole radiali.
- Sovrastruttura completamente in acciaio inox AISI 304.
- Piano in acciaio inox AISI 304.
- Struttura robusta, con pannellature laminate su 4 lati.

## Sostenibilità

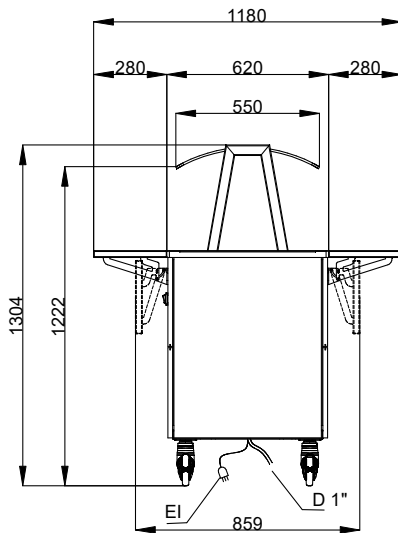


- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.
- La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione energetica.
- Il tempo di raffreddamento più veloce dell'84% (rispetto alla vasca refrigerata statica) riduce il consumo di energia consentendo all'operatore di accendere le macchine solo quando necessario.

Fronte

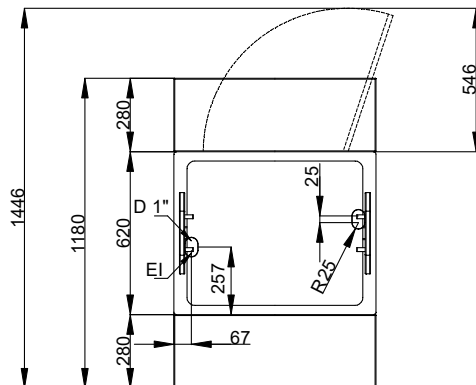


Lato



D = Scarico acqua  
 EI = Connessione elettrica

Alto


**Elettrico**

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1N ph/50 Hz  
 Potenza installata max: 0.49 kW

**Acqua**

Dimensioni tubo di scarico: 3/4"

**Informazioni chiave**

Numero porte: 1  
 Dimensioni esterne, larghezza: 770 mm  
 Dimensioni esterne, profondità: 1180 mm  
 Dimensioni esterne, altezza: 1304 mm  
 Peso netto: 117.5 kg  
 Altezza imballo: 1370 mm  
 Larghezza imballo: 620 mm  
 Profondità imballo: 830 mm  
 Volume imballo: 0.71 m<sup>3</sup>  
 Temperatura piano: -10 / 0 °C  
 Temperatura top: -10 / 0 °C

**Sostenibilità**

Livello di rumorosità: 64 dBA