



**Flexy Compact**  
**Piano refrigerato in acciaio inox su base armadiata, 2 GN, con sovrastruttura luci LED, H=900mm**



**322096 (F14C2AF01W)**

Piano refrigerato in acciaio inox su base armadiata per 2 bacinelle GN, con sovrastruttura con luci LED e scorrivassoio in tubo inox lato cliente, H=900mm

## Descrizione

### Articolo N°

Design compatto, ideale per ambienti con spazio ridotto. Scorrivassoio in tubo inox lato cliente. Unità montata su piedini alti 150 mm. Porta a chiusura ammortizzata lato operatore. Base armadiata neutra con ante. Sovrastruttura a forma di "L" in acciaio inox AISI 304 dotata di luci LED progettate per una maggiore visibilità ed un'esposizione d'impatto dei cibi. Struttura in vetro elegante e minimalista, cibo e polvere non restano intrappolati, facile da pulire. Vetro semichiuso lato cliente per self service. Struttura robusta, con pannellature laminate su 4 lati. Indicato per servire il cibo su piatti. 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). Dotato di foro di scarico per scaricare facilmente la condensa superiore. Controllo digitale con visualizzazione e regolazione precisa della temperatura (0,1 °C). Controlli digitali HACCP che includono allarmi visivi. 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. Piano in acciaio inox stampato profondo 30 mm con bordi arrotondati e foro di scarico per una più facile pulizia. Altezza piano di lavoro: 900 mm.

**ARTICOLO N°**

**MODELLO N°**

**NOME**

**SIS #**

**AIA #**

## 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.
- 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.
- Indicato per servire il cibo su piatti.
- Quando la temperatura della superficie scende sotto 0 °C, l'umidità nell'aria forma ghiaccio sulla superficie. Se vi è circolazione d'aria nell'ambiente, al posto del ghiaccio, sulla superficie, si formerà condensa.
- Dotato di foro di scarico per scaricare facilmente la condensa superiore.
- Un tappetino per la superficie è disponibile come accessorio.
- CB e CE certificati da un ente terzo notificato.
- Lo scorrivassoio tubolare in acciaio inox è installato sul lato del cliente e può essere ripiegato verso il basso per facilitare il passaggio delle unità attraverso le porte.
- Ideale per distribuzione con operatore.
- Unità montata su piedini alti 150 mm.
- Porta a chiusura ammortizzata lato operatore.
- Base armadiata ambiente con ante ideale per spazio extra.
- Opzioni disponibili tramite richieste speciali: colori, scorrivassoi, sovrastrutture, piedini/ruote, altezza 750mm per bambini.
- Elegante sovrastruttura a forma di "L" progettata per una maggiore visibilità ed un'esposizione d'impatto dei cibi.
- Sovrastruttura dotata di luci a LED.
- Le zoccolature in acciaio inox sono disponibili come accessorio.
- Design compatto, ideale per ambienti con spazio ridotto.
- Dimensioni disponibili: 2, 3, 4 GN.
- Grazie alla struttura in vetro elegante e minimalista, cibo e polvere non restano incastriati per una più facile pulizia.

## 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).
- Piano in acciaio inox stampato profondo 30 mm con bordi arrotondati e foro di scarico per una più facile pulizia.
- Sovrastruttura completamente in acciaio inox AISI 304.
- Piano in acciaio inox AISI 304.
- Struttura robusta, con pannellature laminate su 4 lati.

## Sostenibilità

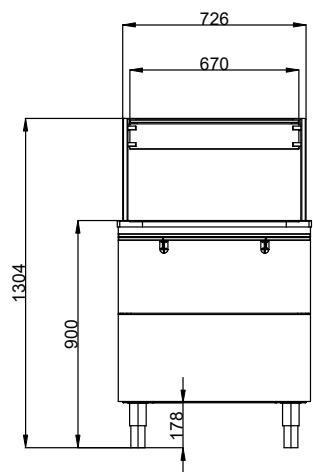
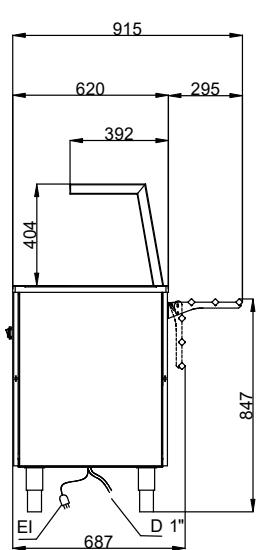
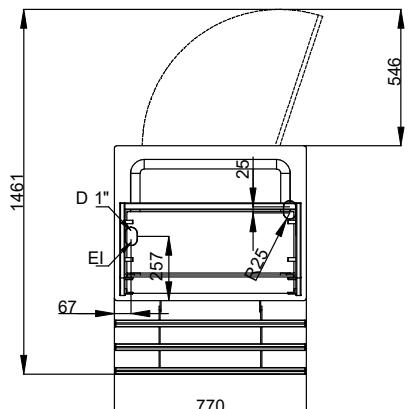
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.
- La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione energetica.



## Approvazione:



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


**Fronte**

**Lato**

**Alto**

**Elettrico**

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

**Informazioni chiave**

Numero porte:	1
Dimensioni esterne, larghezza:	770 mm
Dimensioni esterne, profondità:	915 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1304 mm
Peso netto:	100.5 kg
Altezza imballo:	1334 mm
Larghezza imballo:	727 mm
Profondità imballo:	810 mm
Volume imballo:	0.79 m <sup>3</sup>
Temperatura piano:	-10 / 0 °C
Temperatura top:	-10 / 0 °C

**Sostenibilità**

Livello di rumorosità: 59 dBA



**Flexy Compact**  
Piano refrigerato in acciaio inox su base armadiata, 2 GN, con  
sovrastruttura luci LED, H=900mm  
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso