

Drop-in Vasca refrigerata da incasso ventilata per 3 bacinelle GN

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



341047 (D12C3)

Vasca refrigerata da
incasso ventilata per 3
bacinelle GN

Descrizione

Articolo N°

Progettato per essere installato a filo per una migliore pulibilità e adatto per realizzazioni dal design moderno. Indicato per servire il cibo su piatti o bacinelle gastronorm (con un'altezza massima di 150 mm) oppure bottiglie e lattine grazie alla vasca con fondo regolabile. Lo sbrinamento automatico garantisce la pulizia degli evaporatori e un efficiente raffreddamento della vasca. Controllo digitale con visualizzazione e regolazione precisa della temperatura (0,1 °C). Controlli digitali HACCP che includono allarmi visivi. Vasca dotata di fondo regolabile in 5 posizioni per ogni sezione GN, indipendenti tra loro in modo da esporre prodotti diversi a differenti altezze. L'uniformità della temperatura è garantita da potenti ventole ed evaporatore ad ampia superficie. Il fondo della vasca è rimovibile per un facile accesso all'evaporatore. Le griglie frontali e i pannelli nel fondo della vasca possono essere rimossi senza l'utilizzo di attrezzi per una pulizia veloce. Vasca pulibile con tubo (dopo aver rimosso facilmente le ventole). Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia. Dotata di foro di scarico. La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione di energia. Gas refrigerante R290 (GWP = 3) per ridurre l'impatto ambientale e aumentare l'efficienza del raffreddamento. Il cibo, introdotto alla temperatura corretta, mantiene la sua temperatura interna secondo gli standard Afnor.

Caratteristiche e benefici

- Il fondo della vasca è rimovibile per un più facile accesso all'evaporatore.
- Adatto per bacinelle GN 1/1 con altezza massima di 150 mm.
- Progettato per essere installato a filo per una migliore pulibilità e adatto per realizzazioni dal design moderno.
- 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.
- Versione remota disponibile.
- Indicato per servire: cibo in bacinelle GN, cibo su piatti/in confezioni, bottiglie e lattine grazie al fondo regolabile della vasca.
- Dimensioni di incasso disponibili: 2, 3, 4, 5 GN.
- Vasca con fondo regolabile in 5 posizioni (l'area di ciascuna bacinella può essere regolata indipendentemente, per visualizzare articoli diversi con altezze differenti).
- L'uniformità della temperatura è garantita da potenti ventole ed un evaporatore ad ampia superficie.
- Le griglie frontali e i pannelli sul fondo della vasca possono essere rimossi senza bisogno di alcun attrezzo, per una pulizia veloce ed efficace.
- Vasca pulibile con tubo (dopo aver rimosso facilmente le ventole).
- CB e CE certificati da un ente terzo notificato.

Costruzione

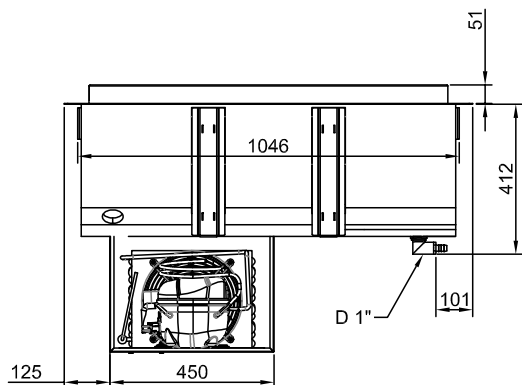
- Vasca con fondo inclinato per facilitare il drenaggio dell'acqua.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e con foro di scarico.
- Controllo elettronico con visualizzazione della temperatura.
- Protezione dall'acqua IPx2.

Sostenibilità

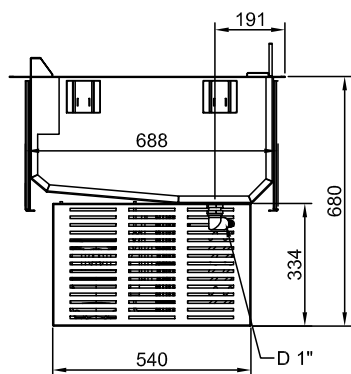
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.
- La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione energetica.

Approvazione:

Fronte

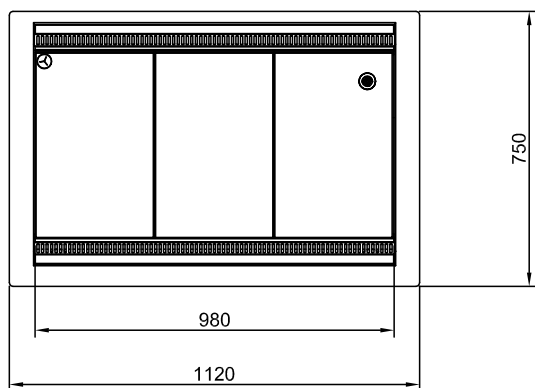


Lato



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1N ph/50 Hz
Potenza installata max: 0.66 kW

Acqua

Dimensioni foro di scarico
acqua di scolo: 1"

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,
larghezza: 1120 mm
Dimensioni esterne,
profondità: 750 mm
Dimensioni esterne,
altezza: 710 mm
Peso netto: 68.7 kg
Peso imballo: 86.7 kg
Altezza imballo: 830 mm
Larghezza imballo: 790 mm
Profondità imballo: 1160 mm
Volume imballo: 0.76 m³
Temperatura piano: +4 / +8 °C

Dati refrigerazione

Tipologia gas refrigerante R290

Sostenibilità

Livello di rumorosità: 60 dBA

The technical drawing illustrates the 'L' shaped door handle with the following views and dimensions:

- Front view (Scala: 1:10):** Shows the overall dimensions of the handle. The total width is $\geq C$, the total height is $20 \leq X \leq 50$, and the distance from the wall to the start of the handle is ≥ 80 . The handle has a main body of width 155 and a vertical stem of width 43. The distance from the wall to the center of the stem is ≥ 80 . The total height of the handle is 340, and the height of the stem is 350. The distance from the wall to the end of the handle is ≥ 80 . The distance from the wall to the start of the handle is ≥ 80 . The distance from the wall to the end of the handle is ≥ 80 . The distance from the wall to the end of the handle is ≥ 80 .
- Detail D (Scala: 1:7):** A magnified view of the corner of the handle. It shows a rounded corner with a radius of $\max R2$ and a chamfer of $\phi 4.1$. The dimensions are 165.4, 21.5, 155, 21.5, and 43.
- Section Cut A-A (Scala: 1:10):** A cross-section of the handle. It shows the handle is 750 mm high and 890 mm wide. The handle is mounted on a wall. The section cut A-A is indicated by a circle and a line.

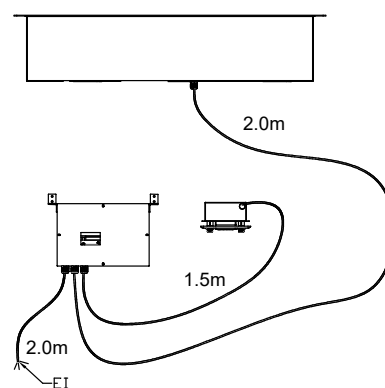
Top view
Scala: 1:10

ONLY FOR FLUSH
INSTALLATION

CAPACITY	CUTOUT		LOWERING FOR FLUSH INSTALLATION		C	K
	A1	B1	A2	B2		
2GN	740	710	804	754	920	470
3GN	1060		1124		1250	
4GN	1390		1454		1580	
5GN	1710		1774		1900	
						730

A 3D exploded view diagram of the R12 condenser unit. The diagram shows the unit from a perspective view, with various cutouts and dimensions labeled. The labels include:

- AIR EXHAUST CUTOUT**: Points to the top-left cutout on the top panel.
- CONTROLLER CUTOUT**: Points to the top-right cutout on the top panel.
- B2** and **B1**: Dimensions for the top-right cutout.
- A2** and **A1**: Dimensions for the top-left cutout.
- R 12**: Points to the top-left corner of the unit.
- ONLY FOR FLUSH INSTALLATION**: Points to the bottom-right cutout on the front panel.
- AIR SUCTION CUTOUT**: Points to the bottom-right cutout on the front panel.
- AIR EXHAUST OPTIONS**: Points to the bottom-left cutout on the front panel.



595T01W00 - COLD VENT. WELL