Electrolux PROFESSIONAL

# Drop-in
# Vasca refrigerata da incasso ventilata per 4 bacinelle GN

**ARTICOLO N°** _____

**MODELLO N°** _____

**NOME** _____

**SIS #** _____

**AIA #** _____



**341048 (D12C4)** Vasca refrigerata da incasso ventilata per 4 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 dotato 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.

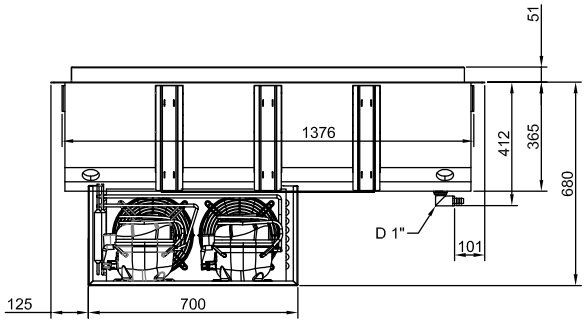
## Sostenibilità

- 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.

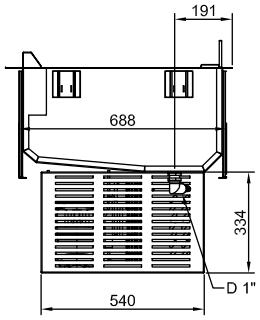
**Approvazione:** _____

# Drop-in
# Vasca refrigerata da incasso ventilata per 4 bacinelle GN

Lato posteriore

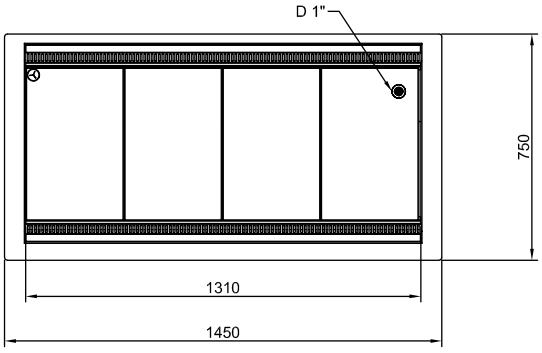



Lato




**D = Scarico acqua**
**EI = Connessione elettrica**

Alto





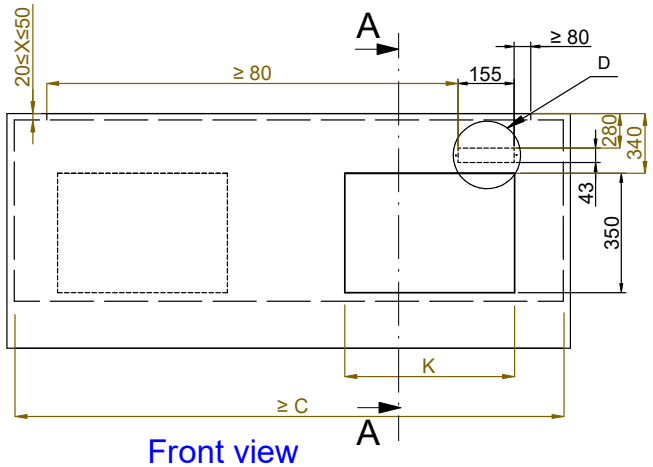

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

# Drop-in
# Vasca refrigerata da incasso ventilata per 4 bacinelle GN

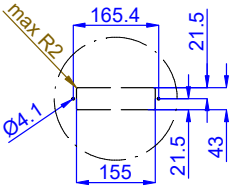
| | |
|---|---|
| **Elettrico** | |
| **Tensione di alimentazione:** | 220-240 V/1N ph/50 Hz |
| **Potenza installata max:** | 1.12 kW |
| **Acqua** | |
| **Dimensioni foro di scarico acqua di scolo:** | 1" |
| **Informazioni chiave** | |
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 1450 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 750 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 710 mm |
| **Peso netto:** | 82.9 kg |
| **Peso imballo:** | 149 kg |
| **Altezza imballo:** | 1020 mm |
| **Larghezza imballo:** | 1200 mm |
| **Profondità imballo:** | 1490 mm |
| **Volume imballo:** | 1.82 $m^3$ |
| **Temperatura piano:** | +4 / +8 °C |
| **Dati refrigerazione** | |
| **Tipologia gas refrigerante** | R290 |
| **Sostenibilità** | |
| **Livello di rumorosità:** | 61 dBA |



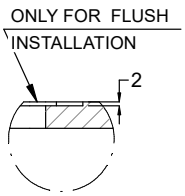
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso



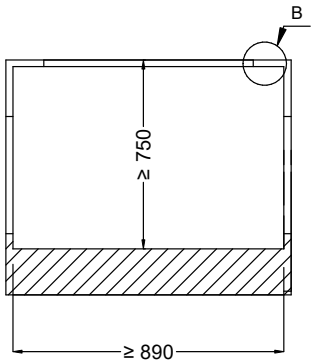

Front view
Scala: 1:10



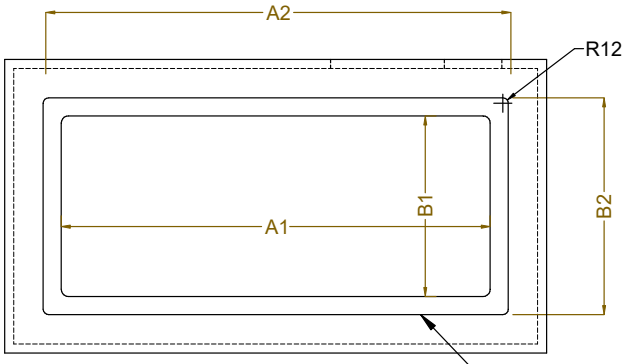

Dettaglio D
Scala 1:7




Dettaglio B
Scala 1:2

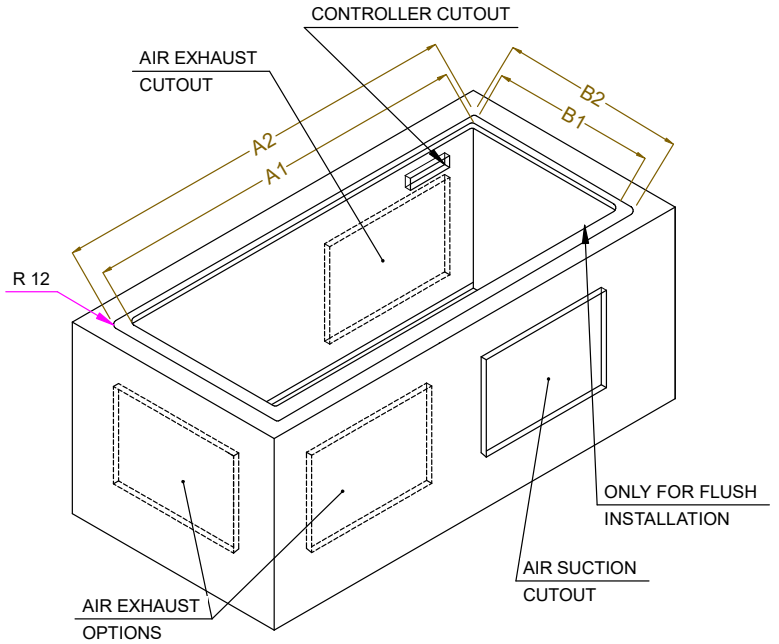


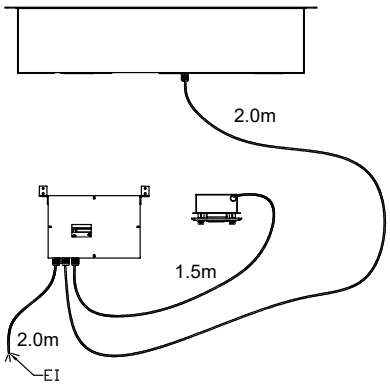

Section Cut A-A
Scala: 1:10




Top view
Scala: 1:10

| 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 | 730 |
| 5GN | 1710 | | 1774 | | 1900 | |




595T01W00 - COLD VENT. WELL



L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso