

Drop-in
Vasca refrigerata da incasso, ventilata,
con un ripiano refrigerato e un ripiano
neutro per 4 bacine



341052 (D13C4)

Vasca refrigerata da incasso, ventilata, con un ripiano refrigerato e un ripiano neutro per 4 bacine 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 bacine gastronom (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 sul 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). Include un ripiano in vetro temperato, un ripiano neutro e una vasca divisa in sezioni regolabili GN 1/1. 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.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Caratteristiche e benefici

- Il fondo della vasca è rimovibile per un più facile accesso all'evaporatore.
- Adatto per bacine 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 bacine 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 bacina 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).
- Include un ripiano regolabile in vetro temperato per piatti, un ripiano neutro nella parte superiore e una vasca suddivisa in sezioni regolabili GN 1/1 nella parte inferiore. Ciascuna sezione può essere regolata in 5 posizioni indipendenti, per visualizzare articoli diversi con altezze differenti.
- Ideale per presentazione di cibi e bevande con un rialzo.
- 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

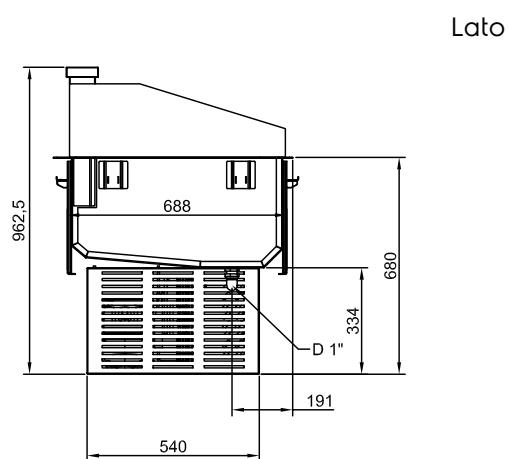
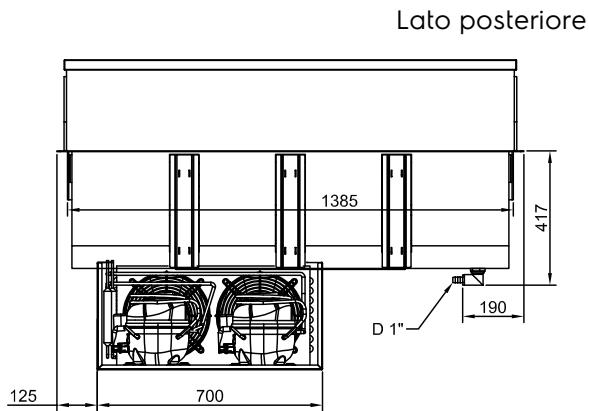
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.
- La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione energetica.



Approvazione:

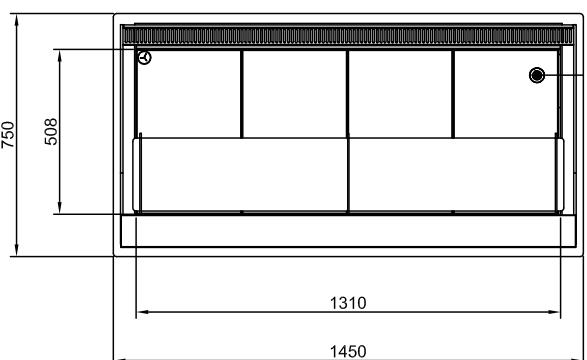


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1N ph/50 Hz

Potenza installata max: 1.12 kW

AcquaDimensioni foro di scarico
acqua di scolo: 1"**Informazioni chiave**Dimensioni esterne,
larghezza: 1450 mmDimensioni esterne,
profondità: 750 mmDimensioni esterne,
altezza: 990 mm

Peso netto: 104.2 kg

Peso imballo: 135 kg

Altezza imballo: 1300 mm

Larghezza imballo: 1200 mm

Profondità imballo: 1490 mm

Volume imballo: 2.32 m³

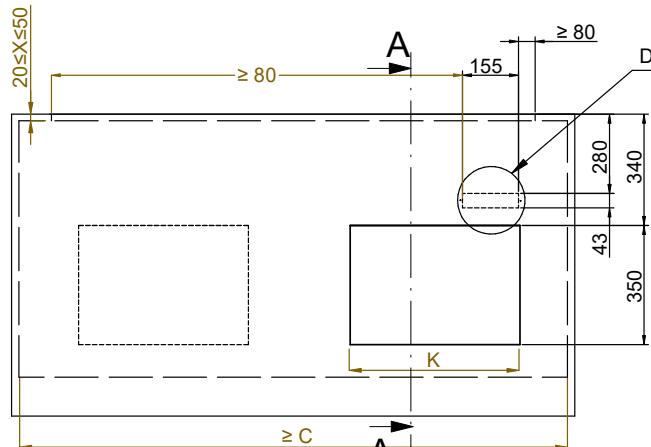
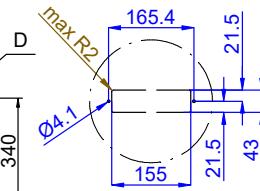
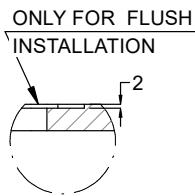
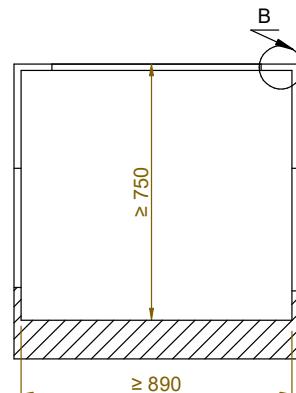
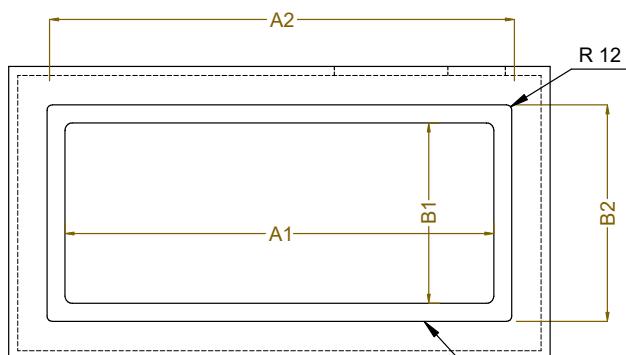
Temperatura piano: +4 / +8 °C

Dati refrigerazione

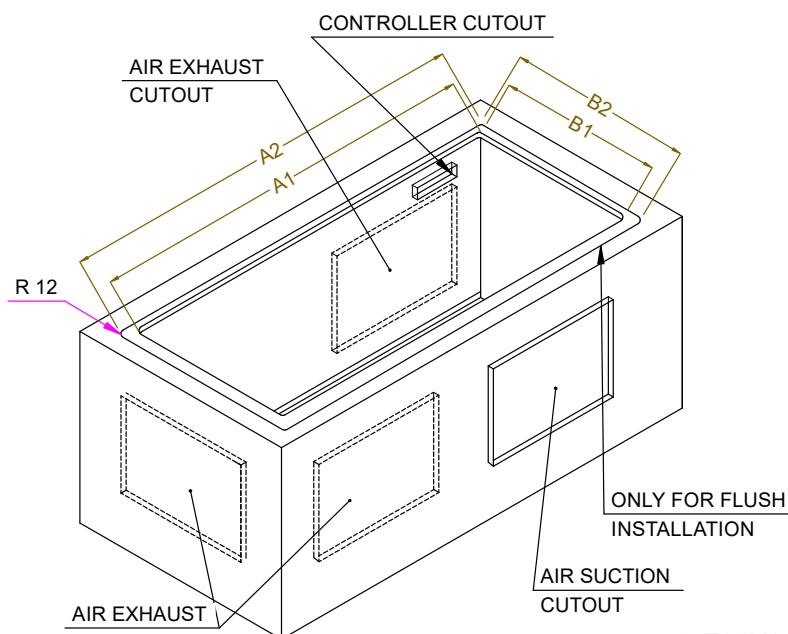
Tipologia gas refrigerante R290

Sostenibilità

Livello di rumorosità: 61 dBA


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		LOWERIN		C	K
	A1	B1	A2	B2		
2GN	740		804		920	470
3GN	1060	710	1124	754	1250	
4GN	1390		1454		1580	
5GN	1710		1174		1900	730


595T01X00 - COLD VENT. WELL 2 LEVELS
