



**Drop-in
Vasca refrigerata da incasso con
vetrina refrigerata, compatta, 3 GN,
predisposta per gruppo remoto**



341123 (D19R3)

Vasca refrigerata da incasso con vetrina refrigerata, compatta, per 3 bacinelle GN, predisposta per gruppo remoto

Descrizione

Articolo N°

Progettato per essere installato a filo per una migliore pulibilità e adatto per realizzazioni dal design moderno. Indicato per servire: piatti su ripiani e cibo in bacinelle GN, cibo su piatti/in confezioni, bottiglie e lattine grazie al fondo regolabile della vasca. Adatto a bacinelle gastronomiche 1/1 con un'altezza massima di 200 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. Controllo digitale con visualizzazione e regolazione precisa della temperatura (0,1 °C). Controlli digitali HACCP che includono allarmi visivi. L'unità è composta da due sistemi di refrigerazione: una vasca a raffreddamento statico nella parte inferiore e un evaporatore con ventola nella parte superiore. Il fondo della vasca è progettato per servire cibo in bacinelle GN o bottiglie e lattine. I lati corti e il piano superiore sono in doppio vetro temperato (spessore 18 mm) per migliorare l'isolamento evitando la formazione di condensa e riducendo i consumi energetici. La vetrina è illuminata da luci LED interne, poste sotto ogni ripiano in vetro, che enfatizzano i colori dei cibi freddi esposti. L'uniformità della temperatura è garantita da ventole e da un evaporatore ad ampia superficie posto nella parte superiore dell'unità. La configurazione consente un ingombro minimo ed eccellenti prestazioni di conservazione. Vetrina in plexiglass con ante a ribalta su entrambi i lati per garantire la massima igiene degli alimenti. Include 2 ripiani regolabili composti da due griglie ciascuno. I ripiani possono essere regolati in altezza per allocare diversi oggetti. 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. Predisposto per la connessione ad un gruppo refrigerante remoto (unità non inclusa). Gas refrigerante R452a (altri gas sono disponibili su richiesta).

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Caratteristiche e benefici

- Predisposto per la connessione ad un gruppo refrigerante remoto (unità non inclusa).
- CB e CE certificati da un ente terzo notificato.
- Progettato per essere installato a filo per una migliore pulibilità e adatto per realizzazioni dal design moderno.
- Indicato per servire il cibo in bacinelle gastronomia con un'altezza massima di 200 mm.
- 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.
- Dimensioni di incasso disponibili: 2, 3, 4 GN.
- 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.
- L'unità è composta da due sistemi di refrigerazione: una vasca a raffreddamento statico nella parte inferiore e un evaporatore con ventola nella parte superiore.
- Il fondo della vasca è progettato per servire cibo in bacinelle GN o bottiglie e lattine.
- L'uniformità della temperatura è garantita da ventole e da un evaporatore ad ampia superficie posto nella parte superiore dell'unità.
- La configurazione consente un ingombro minimo ed eccellenti prestazioni di conservazione.
- Vetrina in plexiglass con ante a ribalta su entrambi i lati per garantire la massima igiene degli alimenti.
- Include 2 ripiani regolabili composti da due griglie ciascuno. I ripiani possono essere regolati in altezza per allocare diversi oggetti.
- La vetrina è illuminata da luci LED interne, poste sotto ogni ripiano in vetro, che enfatizzano i colori dei cibi freddi esposti.
- Versione con unità di raffreddamento integrata disponibile.

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

- La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione energetica.
- I lati corti e il piano superiore sono in doppio vetro temperato (spessore 18 mm) per migliorare l'isolamento evitando la formazione di condensa e riducendo i consumi energetici.



Approvazione:



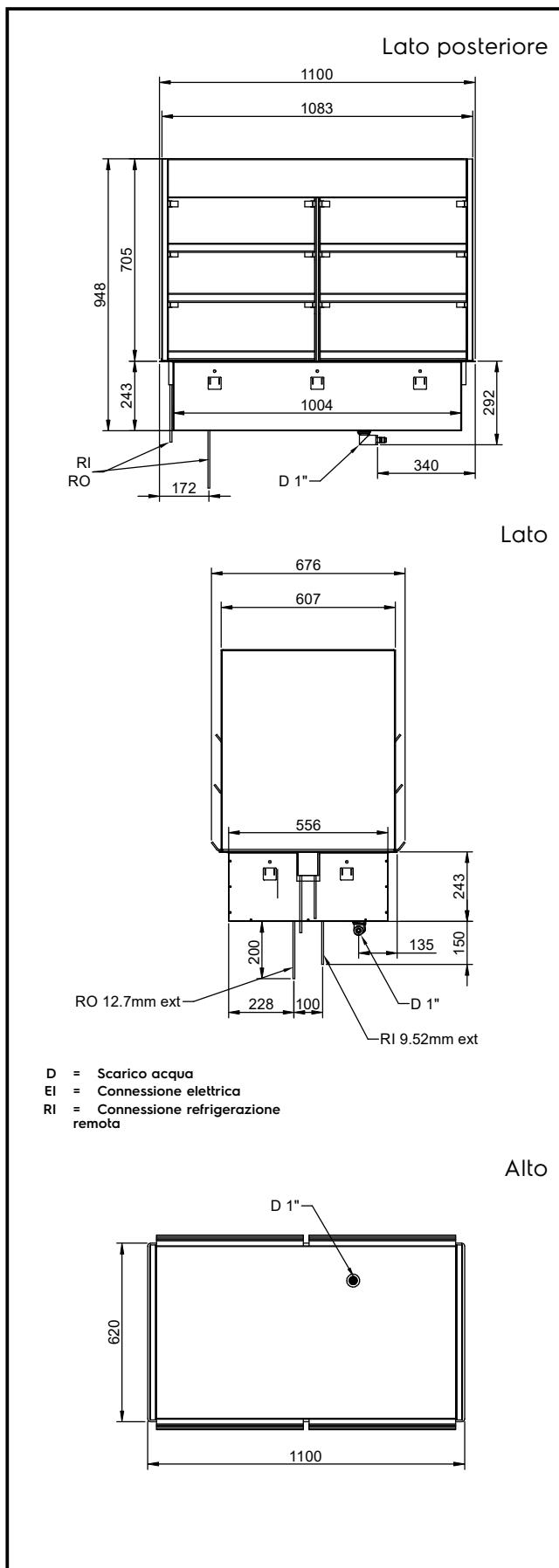
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it



Electrolux
PROFESSIONAL

Drop-in

Vasca refrigerata da incasso con vetrina refrigerata, compatta, 3 GN, predisposta per gruppo remoto



Drop-in

Vasca refrigerata da incasso con vetrina refrigerata, compatta, 3 GN, predisposta per gruppo remoto
da si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1N ph/50 Hz
Potenza installata max: 0.12 kW

Acqua

Dimensioni foro di scarico
acqua di scolo: 1"

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,
larghezza: 1100 mm
Dimensioni esterne,
profondità: 620 mm
Dimensioni esterne,
altezza: 950 mm
Peso netto: 132 kg
Peso imballo: 153 kg
Altezza imballo: 1550 mm
Larghezza imballo: 680 mm
Profondità imballo: 1150 mm
Volume imballo: 1.21 m³
Temperatura piano: +4 / +8 °C

Dati refrigerazione

Tipologia gas refrigerante R452A
Tubi connessione (remoto)
- uscita: 12.7 mm
Tubi connessione (remoto)
- entrata: 9.52 mm

Sostenibilità

Livello di rumorosità: 0 dBA



