

Drop-in Cuba refrigerada drop-in, estática (capacidad de recipiente 2 GN)

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



341036 (D10C2)

Cuba refrigerada drop-in,
estática (capacidad de
recipiente 2 GN)

Descripción

Artículo No. _____

Diseñado para ser encastrado que facilita la limpieza y es adecuado para instalaciones de diseño moderno. Diseñado para servir alimentos en bandejas Gastronorm con altura máxima de 200 mm. Los alimentos introducidos a la temperatura correcta mantienen la temperatura central según las normas Afnor. Con el desescarche automático se consigue la separación de los evaporadores y el enfriamiento eficiente de la cuba. Control digital con pantalla de temperatura y ajuste preciso (0,1 °C). Controles digitales de HACCP totalmente conformes que incluyen alarmas visibles. Cubas de acero inoxidable 304 AISI con esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza. La cuba también cuenta con orificio de desagüe. Con la espuma de poliuretano expandido de alta densidad con ciclopentano se obtiene un excelente aislamiento de la cuba que reduce la dispersión de la energía. Gas refrigerante R290 (GWP=3) que reduce el impacto ambiental y aumenta la eficiencia del enfriamiento. El fondo está equipado con tubos de cobre para asegurar un enfriamiento eficaz; en este sistema, el aire se enfría al rozar la superficie fría.

Características técnicas

- Certificación CB y CE efectuada por un organismo acreditado independiente.
- Diseñado para situarse en instalación a ras que facilita la limpieza y es adecuado para instalaciones de diseño moderno.
- Diseñado para servir los alimentos en recipientes Gastronorm.
- Adecuado para recipientes GN 1/1 con una altura máxima de 200 mm.
- Control exacto de la temperatura y ajuste a 0,1°C.
- El producto lleva de serie un termostato con control digital conforme con las normas HACCP que emite una alarma visual para avisar del aumento o el descenso de la temperatura.
- Dimensiones drop-in disponibles: 1, 2, 3, 4, 5, 6 GN.
- Los alimentos introducidos a la temperatura correcta mantienen la temperatura central según las normas Afnor.
- Con la descongelación automática se consigue la separación de los evaporadores y el enfriamiento eficiente de la cuba.
- Versión remota disponible.

Construcción

- Control electrónico con pantalla de temperatura.
- El fondo de la cuba está inclinado para facilitar el desagüe.
- Cubo de acero inoxidable 304 AISI con esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza. La cuba también cuenta con orificio de desagüe.
- Protección IPx2 contra el agua.
- El fondo está equipado con tubos de cobre para asegurar un enfriamiento eficaz; en este sistema, el aire se enfría al rozar la superficie fría.

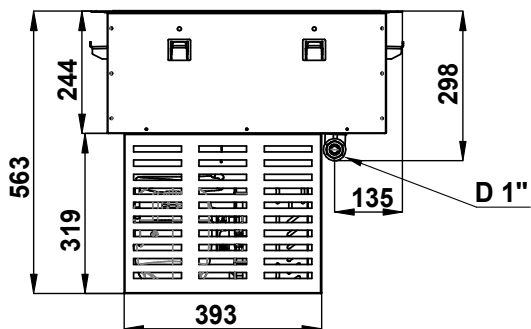
Sostenibilidad



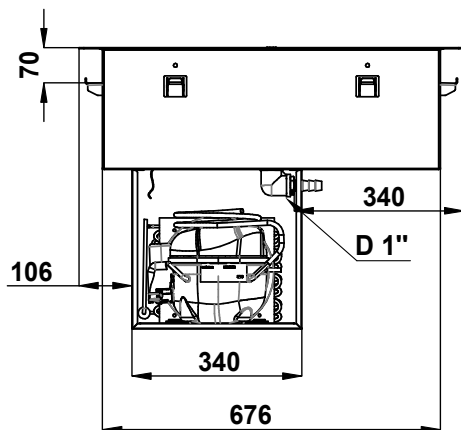
- Gas refrigerante de hidrocarburo R290 para minimizar el impacto medioambiental (GWP=3) - sin CFC ni HCFC.
- Con la espuma de poliuretano expandido de alta densidad con ciclopentano se obtiene un excelente aislamiento de la cuba que reduce la dispersión de la energía.

Aprobación: _____

lado posterior

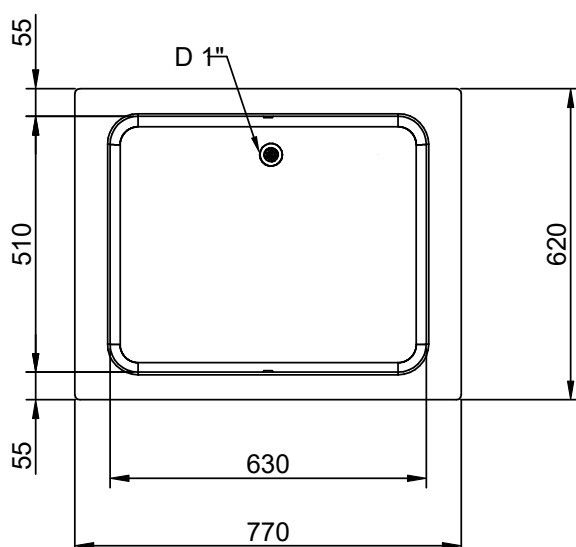


Lateral



D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	220-240 V/1N ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.:	0.44 kW

Agua

Tamaño de salida del drenaje de agua	1"
--------------------------------------	----

Info

Dimensiones externas, ancho	770 mm
Dimensiones externas, fondo	620 mm
Dimensiones externas, alto	595 mm
Peso neto	41.5 kg
Peso del paquete	53 kg
Alto del paquete:	720 mm
Ancho del paquete:	660 mm
Fondo del paquete:	810 mm
Volumen del paquete	0.38 m ³
Temperatura de trabajo:	-15 / 0 °C

Datos de Refrigeración

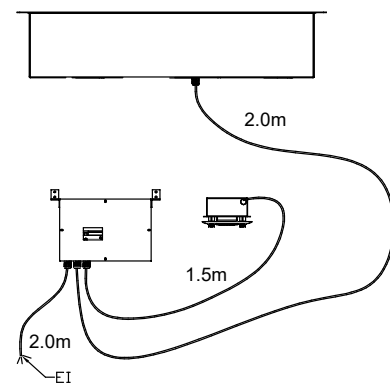
Tipo de refrigerante	R290
----------------------	------

Sostenibilidad

Nivel de ruido	56 dBA
----------------	--------



CAPACITY	CUTOUT		LOWERING FOR FLUSH INSTALLATION		C	K
	A1	B1	A2	B2		
1GN	380	580	454	624	560	380
2GN	700		774		880	470
3GN	1030		1104		1200	
4GN	1350		1424		1530	
5GN	1670		1744		1850	
6GN	2000		2074		2180	



595T01S00 - COLD STATIC WELL