

Drop-in Cuba remota refrigerada drop-in, ventilada (capacidad de recipiente 3 GN)

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**341099 (D12R3)**Cuba remota refrigerada
drop-in, ventilada
(capacidad de recipiente 3
GN)

Descripción

Artículo No. _____

Diseñado para ser encastrado que facilita la limpieza y es adecuado para instalaciones de diseño moderno. Diseñada para servir: alimentos en bandejas GN o alimentos en platos/envases, o botellas y latas, gracias al fondo ajustable de la cuba. Apta para bandejas GN 1/1 con una altura máxima de 150 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. Cuba equipada con fondo ajustable que puede fijarse en 5 posiciones para cada sección GN 1/1, independientes unas de otras para exponer distintos productos de diversas alturas. La uniformidad de la temperatura se consigue mediante ventiladores potentes y un evaporador de gran superficie. El fondo de la cuba es extraíble para facilitar el acceso al evaporador. Las rejillas delanteras y los paneles inferiores de la cuba se pueden extraer sin necesidad de herramientas para una limpieza rápida y efectiva. La cuba se puede limpiar con una manguera (tras la fácil extracción de los ventiladores). 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. Conexión preparada para la unidad de refrigeración remota (no se incluye). Se dispone de refrigerante R452a y otros gases a petición.

Características técnicas

- El fondo de la cuba es extraíble para facilitar el acceso al evaporador.
- Conexión preparada para la unidad de refrigeración remota (no se incluye).
- Adecuado para recipientes GN 1/1 con una altura máxima de 150 mm.
- 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.
- 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.
- 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.
- Diseñada para servir: alimentos en bandejas GN o alimentos en platos/envases, o botellas y latas, gracias al fondo ajustable de la cuba.
- Dimensiones drop-in disponibles: 2, 3, 4, 5 GN.
- Cuba equipada con fondo ajustable que puede fijarse en 5 posiciones para cada sección GN 1/1, independientes unas de otras para exponer distintos productos de diversas alturas.
- La uniformidad de la temperatura se consigue mediante ventiladores potentes y un evaporador de gran superficie.
- Las rejillas delanteras y los paneles inferiores de la cuba se pueden extraer sin necesidad de herramientas para una limpieza rápida y efectiva.
- La cuba se puede limpiar con una manguera (tras la fácil extracción de los ventiladores).
- Versión con unidad refrigerante integrada disponible.

Construcción

- El fondo de la cuba está inclinado para facilitar el desagüe.
- Cuba de acero inoxidable 304 AISI con esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza. La cuba también cuenta con orificio de desagüe.
- Control electrónico con pantalla de temperatura.
- Protección IPx2 contra el agua.

Sostenibilidad

- 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.



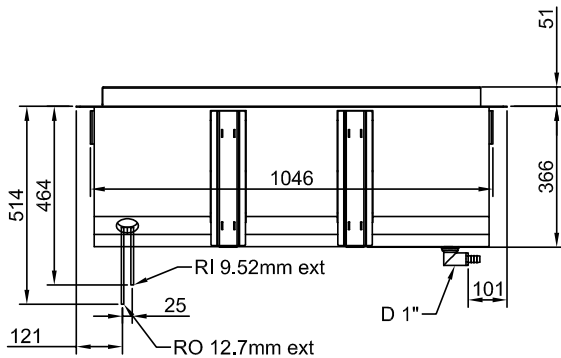
Aprobación: _____



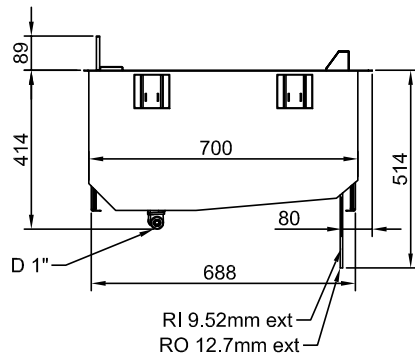
Electrolux
PROFESSIONAL

Drop-in
Cuba remota refrigerada drop-in,
ventilada (capacidad de recipiente 3 GN)

lado posterior

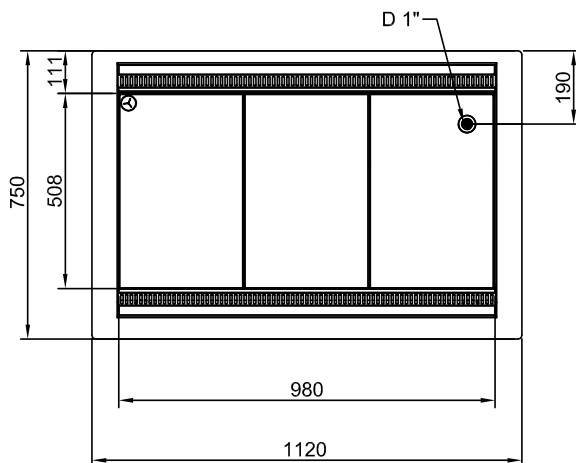


Lateral



D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica (energía)
RI = Entrada de Refrigerante

Planta



Drop-in
Cuba remota refrigerada drop-in, ventilada (capacidad de recipiente 3
GN)
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Eléctrico

Suministro de voltaje	220-240 V/1N ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.:	0.07 kW

Agua

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

Info

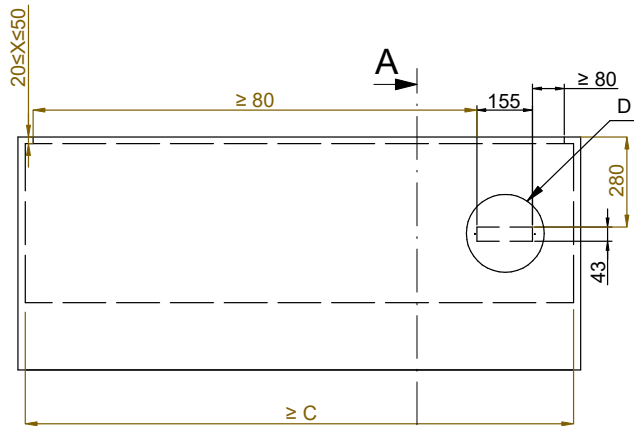
Dimensiones externas, ancho	1120 mm
Dimensiones externas, fondo	750 mm
Dimensiones externas, alto	390 mm
Peso neto	49.7 kg
Peso del paquete	67 kg
Alto del paquete:	900 mm
Ancho del paquete:	800 mm
Fondo del paquete:	1160 mm
Volumen del paquete	0.84 m ³
Temperatura de trabajo:	+4 / +8 °C

Datos de Refrigeración

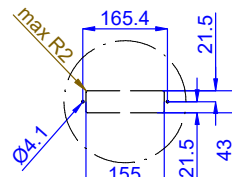
Tipo de refrigerante	R452A
Tubos de conexión (remota) - Salida:	12.7 mm
Tubos de conexión (remota) - Entrada:	9.52 mm

Sostenibilidad

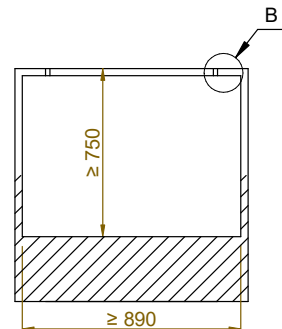
Nivel de ruido	0 dBA
----------------	-------



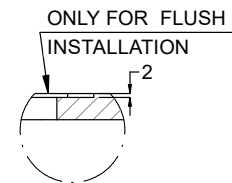
Front view
Scala: 1:10



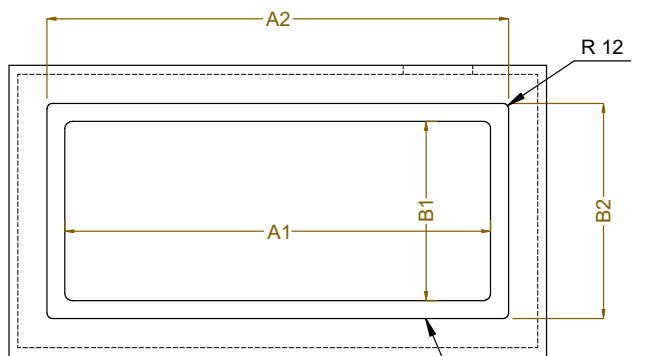
Dettaglio D
Scala 1:7



Section Cut A-A
Scala: 1:10

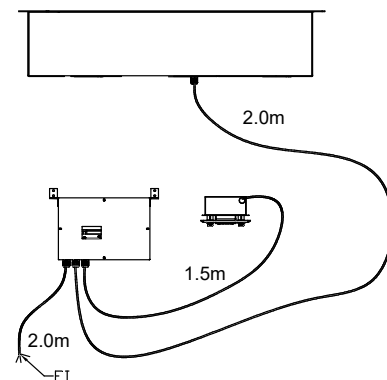
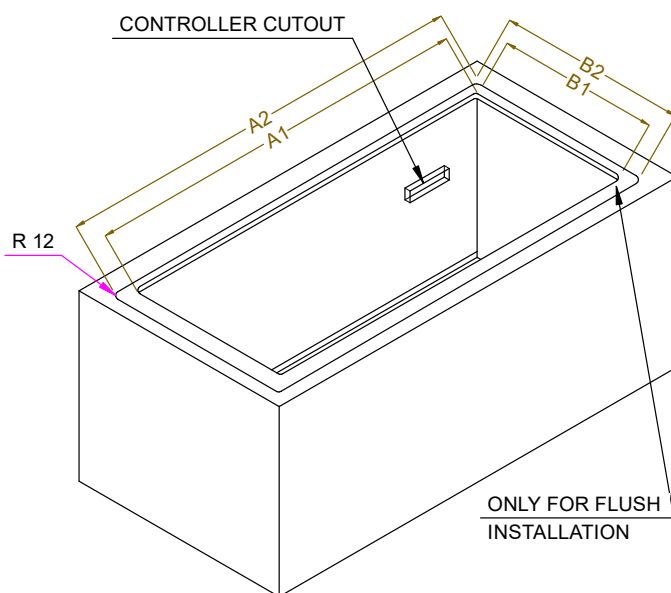


Dettaglio B
Scala 1:2



Top view
Scala: 1:10

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



595T02400 - COLD VENT. WELL REM.