



Ankastre Ankastre soğutmalı havuz, soğutmalı teşhir üniteli, kare, orta servis



341062 (D15C4)

Ankastre soğutmalı havuz,
soğutmalı teşhir üniteli, kare,
orta servis - 4 saat - (4 GN
tepsi kapasiteli)

SIRA # _____

MODEL # _____

ADI # _____

SIS # _____

AIA # _____

Ana Özellikler

- Modern tasarımlı kurulumlara uygun, kolay temizlenebilir ve ankastre montaj yapılacak şekilde tasarlanmıştır.
- 0,1°C hassasiyetle ayarlanabilen sıcaklık kontrolü.
- HACCP yönetmeliklerine uygun, ısı değişiklerinde görsel alarm veren dijital kontrollü termostata sahiptir.
- Doğru sıcaklıkta sunulan yiyecekler, Afnor Standartlarına göre göbek sıcaklığını korur.
- Otomatik defrost, evaporatörlerin temizlenmesini ve havuzun verimli soğutmasını garanti eder.
- UZAKTAN Soğutmalı modeller mevcuttur.
- Evaporatöre kolayca ulaşılması amacıyla hazırlanın altı sökülebilir.
- 150 mm yükseklikte GN1/1 küvete uygundur.
- Tezgah üzerine yerleştirilebilen üniteler için boyutlar: 2, 3, 4, 5 GN.
- Farklı ürünlerin farklı yüksekliklerde sergilennmesi için her bir GN 1/1 bölümünün birbirinden bağımsız olarak 5 konuma ayarlanmasını sağlayan taban ile tasarlanmıştır.
- Herhangi bir alet olmaksızın sökülebilten ön izgaralar ve hazne altı panelleri hızlı ve etkili temizlik sağlar.
- Hazne, bir hortum yardımıyla temizlenebilir (fanlar kolayca çıkarıldıkten sonra).
- Raflarda tabakta ve GN kaplarında veya tabaklarda/paketlerde yiyecek servisi için tasarlanmıştır. Ayarlanabilir alt hazne sayesinde şişe ve konserve servisine de uygundur.
- Rafların arkasına yerleştirilmiş güçlü fanlar, geniş yüzeyli evaporatör ve hava konveyörleri sayesinde homojen sıcaklık garantisidir.
- Ekran, her bir cam rafin altında bulunan ve soğuk gıdaların renklerini vurgulayan LED ışıklarla aydınlatılır.
- Yiyeceklerin daha iyi sergilennmesi için yatay veya eğimli olarak monte edilebilen üç adet 8 mm kalınlığında temperli cam raf dahildir.
- Operatör tarafından, kolayca doldurma imkanı sunan açık tutma fonksiyona ve kapakların kullanılmadıkları zamanlarda hep kapalı kalmasını sağlayan otomatik kapanma fonksiyonu olan iki sürgülü kapağı bulunmaktadır.
- Haznenin ve rafların her bir bölümünde homojen sıcaklık garantisidir gelişmiş hava sirkülasyonu.
- Daha iyi görülecek şekilde tasarlanmış raflar, yiyeceklerin göz alıcı şekilde sergilennmesini sağlar.
- Kapalı veya örtülü müşteri tarafı seçenekleri.
- Üçüncü taraf kuruluşlar tarafından onaylanmış CB ve CE sertifikali.

Konstruksiyon

- Sıcaklık göstergeli elektronik kontrol.
- Suyun kolayca drenaja doğru akabilmesi için hazne tabanı eğimlidir.
- Temizleme işlemlerini kolaylaştmak için havuzun köşeleri yuvarlatılmıştır; tümüyle AISI 304 paslanmaz çeliktir. Ayrıca bir drenaj deliği mevcuttur.

Onay: _____

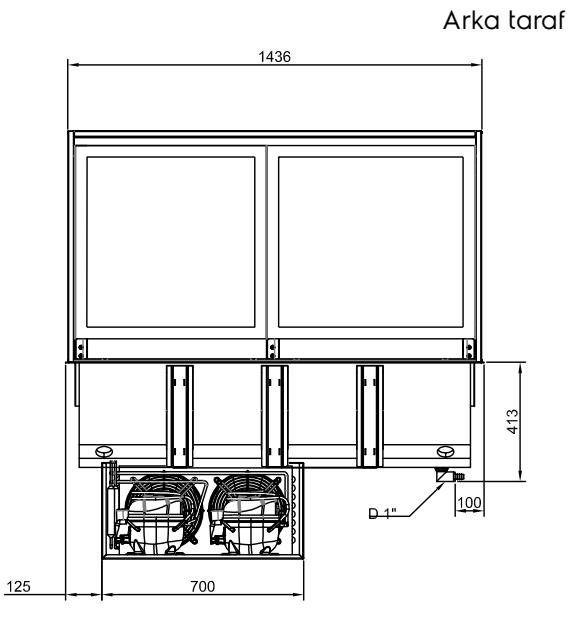


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional@electroluxprofessional.com

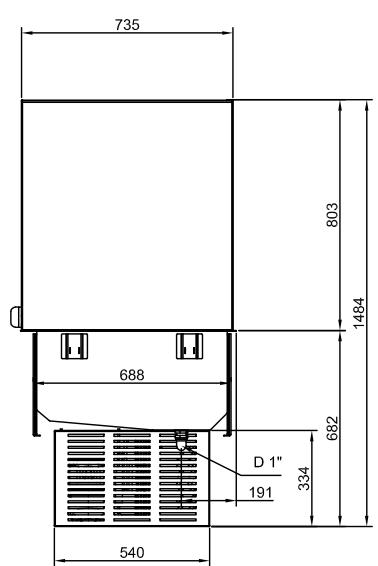
- Suya karşı koruma sınıfı: IPx2

Sürdürülebilirlik

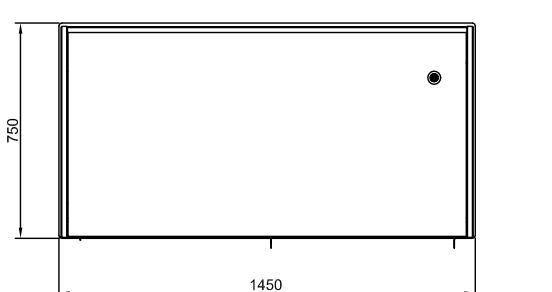
- En düşük çevre etkisi için (GWP = 3) - hidrokarbon soğutucu gaz R290 - CFC ve HCFC içermez.
- Siklopentanlı yüksek yoğunluklu genleştirilmiş poliüretan köpük, enerji dağılımını azaltmak için mükemmel bir yalıtım sağlar.
- Kısa kenarlar, sürgülü arka kapaklar ve üst kısım, yalıtımı iyileştirip yoğuşmayı önleyerek enerji tüketimini azaltmak için iki kat glaze, düşük emisyonlu camdan (18 mm kalınlığında) yapılmıştır.
- Otomatik olarak kaldırılan perde sayesinde ünite kullanılmadığı sırada enerji dağılımını azaltır.



Arka taraf



Yan



Üst

Elektrik:

Voltaj: 220-240 V/1N ph/50 Hz
Elektrik gücü max: 1.12 kW

Su:

Drenaj hattının ebadı: 1"
Su drenaj çıkış çapı: 1"

Temel bilgiler:

Dış boyutlar, Genişlik:	1450 mm
Dış boyutlar, Derinlik:	750 mm
Dış boyutlar, Yükseklik:	1510 mm
Net ağırlık:	203 kg
Ambalajlı ağırlık:	340 kg
Ambalaj yüksekliği:	1780 mm
Ambalaj genişliği:	1160 mm
Ambalaj derinliği:	1490 mm
Ambalajlı hacim:	3.08 m ³
Üst tabla sıcaklığı:	+4 / +8 °C

Soğutma verileri:

Soğutucu gaz tipi: R290

Sürdürülebilirlik

Ses seviyesi: 61 dBA

D = Drenaj
EI = Elektrik bağlantıları



