ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Idea
Vasca refrigerata su base armadiata, statica, per 4 bacinelle GN con ruote, luci LED, H=750mm



322062 (F10C4KW02S) Vasca refrigerata su base armadiata, statica, per 4 bacinelle GN con ruote, sovrastruttura con luci LED e due scorrivassoi in acciaio inox, H=750mm

Descrizione

Articolo N°

Design compatto, ideale per ambienti con spazio ridotto. Scorrivassoi pieghevoli in acciaio inox AISI 304 sui lati lunghi. Unità montata su ruote alte 125 mm, 2 piroettanti e 2 con freno. Porte a chiusura ammortizzata lato operatore. Base armadiata neutra con ante. Sovrastruttura a forma di "A" in acciaio inox AISI 304 dotata di luci LED progettate per una maggiore visibilità ed un'esposizione d'impatto dei cibi. Struttura in vetro curvo elegante e minimalista, cibo e polvere non restano intrappolati, facile da pulire. Struttura robusta, con pannellature laminate su 4 lati. Indicato per servire il cibo in bacinelle gastronorm 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. Il fondo è dotato di tubi in rame per garantire un corretto raffreddamento (con questo sistema l'aria tocca la superficie fredda e si raffredda). Controllo digitale con visualizzazione e regolazione precisa della temperatura (0,1 °C). Controlli digitali HACCP che includono allarmi visivi. 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. Gas refrigerante R290 (GWP=3) per ridurre l'impatto ambientale ed incrementare l'efficienza di raffreddamento. Altezza piano di lavoro: 750 mm.

Approvazione:

Caratteristiche e benefici

- 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.
- Indicato per servire il cibo in bacinelle gastronorm.
- Indicato per servire il cibo in bacinelle gastronorm 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.
- Design compatto, ideale per ambienti con spazio ridotto.
- CB e CE certificati da un ente terzo notificato.
- Porte a chiusura ammortizzata lato operatore.
- Base armadiata ambiente con ante ideale per spazio extra.
- Opzioni disponibili tramite richieste speciali: colori, scorrivassoi, sovrastrutture, piedini/ruote, altezza 750mm per bambini.
- Sovrastruttura dotata di luci a LED.
- Le zoccolature in acciaio inox sono disponibili come accessorio.
- Scorrivassoi in acciaio inox AISI 304 incassato a filo sui lati lunghi, può essere ripiegato verso il basso per facilitare il passaggio delle unità attraverso le porte.
- Ideale per linee self senza operatore.
- Unità montata su ruote da 125 mm, 2 girevoli e due con freni.
- Elegante sovrastruttura a forma di "A" progettata per una maggiore visibilità ed un'esposizione d'impatto dei cibi.
- Vetrina curva.
- Dimensioni disponibili: 2, 3, 4 GN.
- Grazie alla struttura in vetro elegante e minimalista, cibo e polvere non restano incastrati per una più facile pulizia.

Costruzione

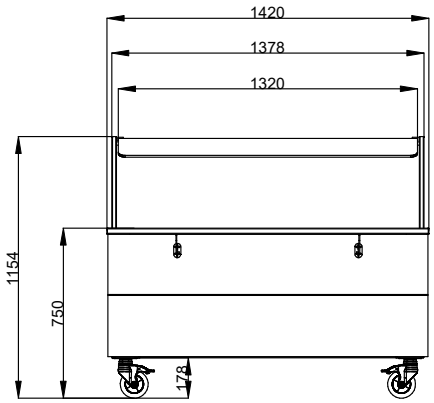
- Controllo elettronico con visualizzazione della temperatura.
- Vasca con fondo inclinato per facilitare il drenaggio dell'acqua.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e con foro di scarico.
- Protezione dall'acqua IPx2.
- Il fondo è dotato di tubi in rame per garantire un corretto raffreddamento (con questo sistema l'aria tocca la superficie fredda e si raffredda).
- Sovrastruttura completamente in acciaio inox AISI 304.
- Piano in acciaio inox AISI 304.
- Struttura robusta, con pannellature laminate su 4 lati.

Sostenibilità

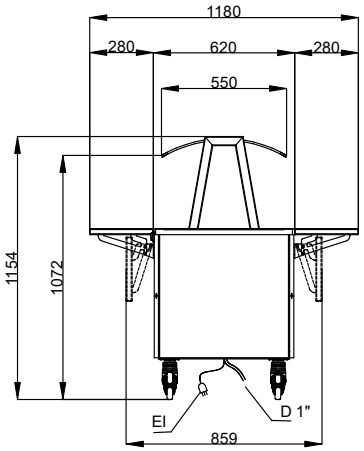
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.
- La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione energetica.

Idea
Vasca refrigerata su base armadiata, statica, per 4 bacinelle GN con ruote, luci LED, H=750mm

Fronte

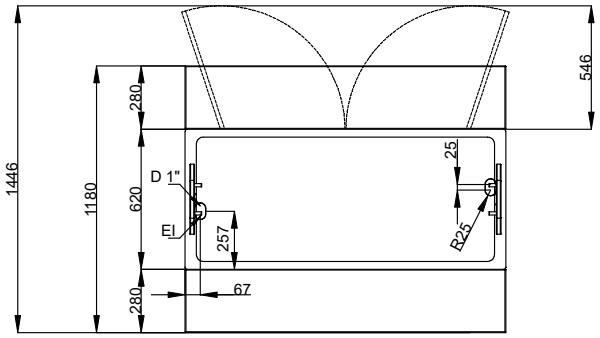


Lato



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	220-240 V/1N ph/50 Hz
Potenza installata max:	0.55 kW

Informazioni chiave

Numero porte:	2
Dimensioni esterne, larghezza:	1420 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1180 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1154 mm
Peso netto:	156.5 kg
Altezza imballo:	1250 mm
Larghezza imballo:	930 mm
Profondità imballo:	1460 mm
Volume imballo:	1.7 m³
Temperatura piano:	-15 / 0 °C
Temperatura top:	-15 / 0 °C

Sostenibilità

Livello di rumorosità:	60 dBA

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

2026.10.26