

Idea Vasca refrigerata su base armadiata, statica con ventola, 3 GN, con sovrastuttura luci LED, H=900mm

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**322094 (F11C3AF01W)**

Vasca refrigerata su base armadiata, statica con ventola, per 3 bacinelle GN, con sovrastuttura con luci LED e scorrevassoio in tubo inox lato cliente, H=900mm

Descrizione

Articolo N° _____

Design compatto, ideale per ambienti con spazio ridotto. Scorrevassoio in tubo inox lato cliente. Unità montata su piedini alti 150 mm. Porte a chiusura ammortizzata lato operatore. Base armadiata neutra con ante. Sovrastuttura a forma di "L" in acciaio inox AISI 304 dotata di luci LED progettate per una maggiore visibilità ed un'esposizione d'impatto dei cibi. Struttura in vetro elegante e minimalista, cibo e polvere non restano intrappolati, facile da pulire. Vetro semichiuso lato cliente per self service. Struttura robusta, con pannellature laminate su 4 lati. Indicato per servire il cibo in bacinelle gastronorm con un'altezza massima di 150 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). L'aria raffreddata viene distribuita con ventole radiali. Controllo digitale con visualizzazione e regolazione precisa della temperatura (0,1 °C). Controlli digitali HACCP che includono allarmi visivi. La circolazione di un flusso costante di aria fredda tra le bacinelle garantisce le corrette temperature degli alimenti. Uniformità della temperatura e tempi di raffreddamento rapidi sono garantiti grazie a potenti ventole radiali. I diffusori d'aria cilindrici in acciaio inox forniscono una circolazione d'aria costante. Il tempo di raffreddamento più veloce dell'84% (rispetto alla vasca refrigerata statica) riduce il consumo di energia consentendo all'operatore di accendere le macchine solo quando necessario. 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: 900 mm.

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.
- 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.
- Adatto per bacinelle GN 1/1 con altezza massima di 150 mm.
- La circolazione di un flusso costante di aria fredda tra i contenitori garantisce le corrette temperature degli alimenti. Uniformità della temperatura e tempi di raffreddamento rapidi sono garantiti grazie a potenti ventole a diffusione radiale. I diffusori d'aria cilindrici in acciaio inox forniscono una circolazione d'aria costante.
- CB e CE certificati da un ente terzo notificato.
- Lo scorrevassoio tubolare in acciaio inox è installato sul lato del cliente e può essere ripiegato verso il basso per facilitare il passaggio delle unità attraverso le porte.
- Ideale per distribuzione con operatore.
- Unità montata su piedini alti 150 mm.
- Porte a chiusura ammortizzata lato operatore.
- Base armadiata ambiente con ante ideale per spazio extra.
- Opzioni disponibili tramite richieste speciali: colori, scorrevassoio, sovrastutture, piedini/ruote, altezza 750mm per bambini.
- Elegante sovrastuttura a forma di "L" progettata per una maggiore visibilità ed un'esposizione d'impatto dei cibi.
- Sovrastuttura dotata di luci a LED.
- Le zoccolature in acciaio inox sono disponibili come accessorio.
- Design compatto, ideale per ambienti con spazio ridotto.
- 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.

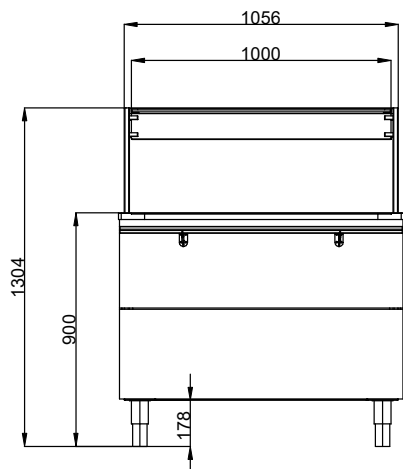
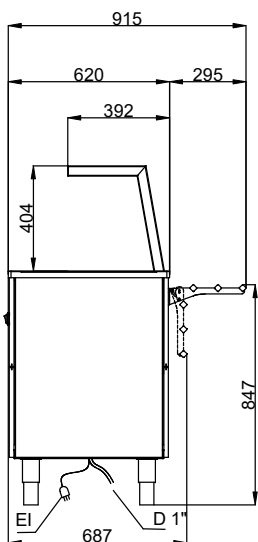
Approvazione: _____

Costruzione

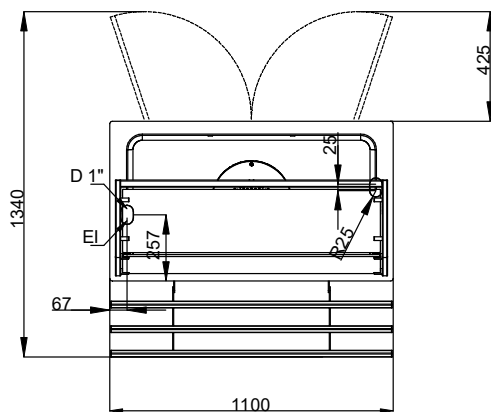
- Controllo elettronico con visualizzazione della temperatura.
- Vasca con fondo inclinato per facilitare il drenaggio dell'acqua.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e con foro di scarico.
- Protezione dall'acqua IPx2.
- Il fondo è dotato di tubi in rame per garantire un corretto raffreddamento (con questo sistema l'aria tocca la superficie fredda e si raffredda). L'aria raffreddata viene distribuita con ventole radiali.
- Sovrastuttura 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.
- Il tempo di raffreddamento più veloce dell'84% (rispetto alla vasca refrigerata statica) riduce il consumo di energia consentendo all'operatore di accendere le macchine solo quando necessario.

Fronte

Lato


D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto

Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1N ph/50 Hz
 Potenza installata max: 0.59 kW

Acqua

Dimensioni tubo di scarico: 3/4"

Informazioni chiave

Numero porte: 1
 Dimensioni esterne, larghezza: 1100 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 915 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 1304 mm
 Peso netto: 133 kg
 Altezza imballo: 1350 mm
 Larghezza imballo: 730 mm
 Profondità imballo: 1140 mm
 Volume imballo: 1.12 m³
 Temperatura piano: -20 / -10 °C
 Temperatura top: -20 / -10 °C

Sostenibilità

Livello di rumorosità: 64 dBA