ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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



322094 (F11C3AF01W) Vasca refrigerata su base armadiata, statica con ventola, per 3 bacinelle GN, con sovrastruttura con luci LED e scorrivassoio in tubo inox lato cliente, H=900mm

Descrizione

Articolo N°

Design compatto, ideale per ambienti con spazio ridotto. Scorrivassoio in tubo inox lato cliente. Unità montata su piedini alti 150 mm. Porte a chiusura ammortizzata lato operatore. Base armadiata neutra con ante. Sovrastruttura 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 scorrivassoi 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, scorrivassoi, sovrastrutture, piedini/ruote, altezza 750mm per bambini.
- Elegante sovrastruttura a forma di "L" progettata per una maggiore visibilità ed un'esposizione d'impatto dei cibi.
- Sovrastruttura 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.
- Sovrastruttura completamente in acciaio inox AISI 304.
- Piano in acciaio inox AISI 304.
- Struttura robusta, con pannellature laminate su 4 lati.

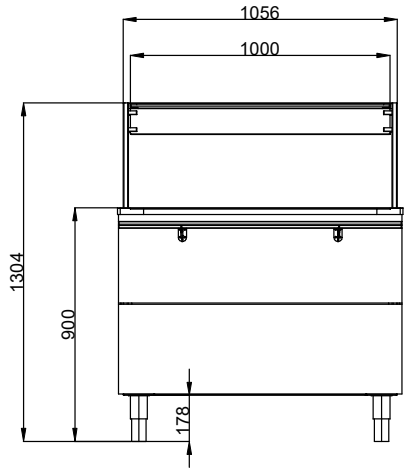
Sostenibilità

- 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.
- 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.

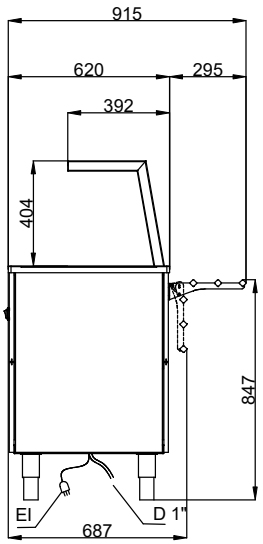
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

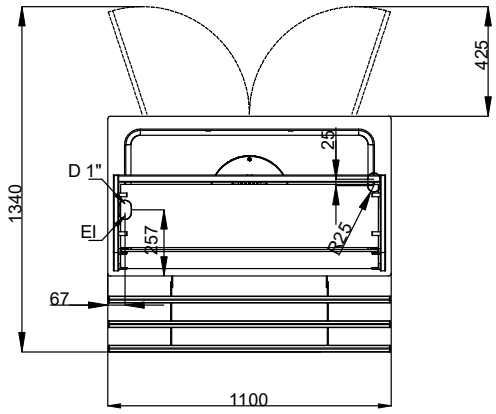


Lato



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

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

2026.11.19