ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

# Idea
# Piano refrigerato in acciaio inox su base armadiata per 4 GN, sovrastruttura luci LED, H=900mm



**322098 (F14C4AF01W)**

Piano refrigerato in acciaio inox su base armadiata per 4 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 su piatti. 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). Dotato di foro di scarico per scaricare facilmente la condensa superiore. 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. Piano in acciaio inox stampato profondo 30 mm con bordi arrotondati e foro di scarico per una più facile pulizia. 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.
- 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.
- Indicato per servire il cibo su piatti.
- Quando la temperatura della superficie scende sotto 0 °C, l'umidità nell'aria forma ghiaccio sulla superficie. Se vi è circolazione d'aria nell'ambiente, al posto del ghiaccio, sulla superficie, si formerà condensa.
- Dotato di foro di scarico per scaricare facilmente la condensa superiore.
- Un tappetino per la superficie è disponibile come accessorio.
- 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).
- Piano in acciaio inox stampato profondo 30 mm con bordi arrotondati e foro di scarico per una più facile pulizia.
- Sovrastruttura completamente in acciaio inox AISI 304.
- Piano in acciaio inox AISI 304.
- Struttura robusta, con pannellature laminate su 4 lati.

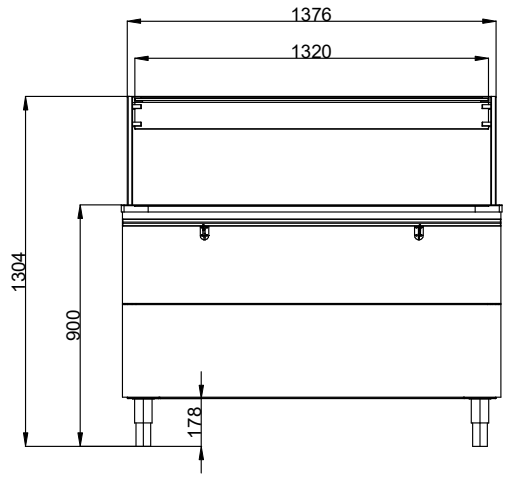
## Sostenibilità

- 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.

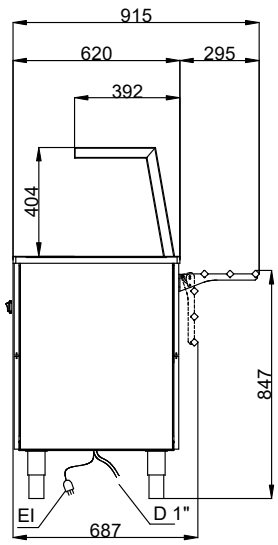

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

# Idea
# Piano refrigerato in acciaio inox su base armadiata per 4 GN, sovrastruttura luci LED, H=900mm

**Fronte**

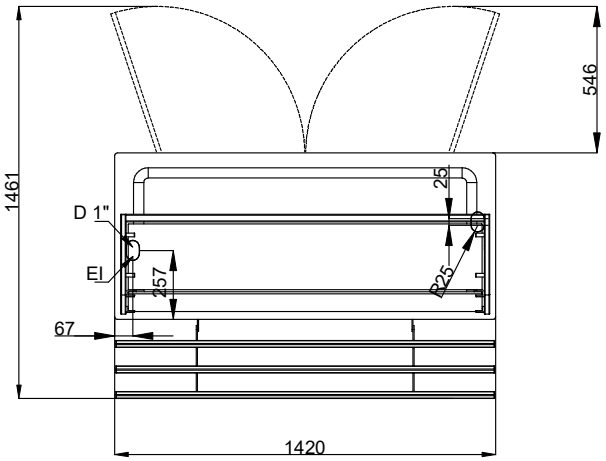



**Lato**




**EI** = Connessione elettrica

**Alto**




## Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione di alimentazione:** | 220-240 V/1N ph/50 Hz |
| **Potenza installata max:** | 0.62 kW |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Numero porte:** | 2 |
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 1420 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 915 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 1304 mm |
| **Peso netto:** | 145.5 kg |
| **Altezza imballo:** | 1400 mm |
| **Larghezza imballo:** | 750 mm |
| **Profondità imballo:** | 1460 mm |
| **Volume imballo:** | 1.53 m³ |
| **Temperatura piano:** | -10 / 0 °C |
| **Temperatura top:** | -10 / 0 °C |

## Sostenibilità

| | |
|---|---|
| **Livello di rumorosità:** | 59 dBA |


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

2026.10.26