

**Idea
Vasca refrigerata su base
armadiata con vetrina refrigerata,
compatta, per 3 GN, H=900mm**



322100 (F19C3AF00W)

Vasca refrigerata su base armadiata con vetrina refrigerata, compatta, per 3 bacinelle GN, con sovrastruttura con luci LED e scorriavassoi in tubo inox lato cliente, H=900mm

Descrizione

Articolo N°

Design compatto, ideale per ambienti con spazio ridotto. Scorriavassoi in tubo inox lato cliente. Unità montata su piedini alti 150 mm. Porta a chiusura ammortizzata lato operatore. Base armadiata neutra con ante. Struttura robusta, con pannellature laminate su 4 lati. Indicato per servire piatti su ripiani e cibo in bacinelle GN, cibo su piatti/in confezioni, bottiglie e lattine grazie al fondo regolabile della vasca. Adatto a bacinelle gastronom 1/1 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. Controllo digitale con visualizzazione e regolazione precisa della temperatura (0,1 °C). Controlli digitali HACCP che includono allarmi visivi. L'unità è composta da due sistemi di refrigerazione: una vasca a raffreddamento statico nella parte inferiore e un evaporatore con ventola nella parte superiore. I lati corti e il piano superiore sono in doppio vetro temperato (spessore 18 mm) per migliorare l'isolamento evitando la formazione di condensa e riducendo i consumi energetici. La vetrina è illuminata da luci LED interne, poste sotto ogni ripiano in vetro, che enfatizzano i colori dei cibi freddi esposti. L'uniformità della temperatura è garantita da ventole e da un evaporatore ad ampia superficie posto nella parte superiore dell'unità. Vetrina in plexiglass con ante a ribalta su entrambi i lati per garantire la massima igiene degli alimenti. Include 2 ripiani regolabili composti da due griglie ciascuno. I ripiani possono essere regolati in altezza per allocare diversi oggetti. 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.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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 in bacinelle gastronom con un'altezza massima di 200 mm.
- L'unità è composta da due sistemi di refrigerazione: una vasca a raffreddamento statico nella parte inferiore e un evaporatore con ventola nella parte superiore.
- Il fondo della vasca è progettato per servire cibo in bacinelle GN o bottiglie e lattine.
- La vetrina è illuminata da luci LED interne, poste sotto ogni ripiano in vetro, che enfatizzano i colori dei cibi freddi esposti.
- L'uniformità della temperatura è garantita da ventole e da un evaporatore ad ampia superficie posto nella parte superiore dell'unità.
- La configurazione consente un ingombro minimo ed eccellenti prestazioni di conservazione.
- Vetrina in plexiglass con ante a ribalta su entrambi i lati per garantire la massima igiene degli alimenti.
- Include 2 ripiani regolabili composti da due griglie ciascuno. I ripiani possono essere regolati in altezza per allocare diversi oggetti.
- CB e CE certificati da un ente terzo notificato.
- Lo scorriavassoi 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.
- Porta a chiusura ammortizzata lato operatore.
- Base armadiata ambiente con ante ideale per spazio extra.
- Opzioni disponibili tramite richieste speciali: colori, scorriavassoi, sovrastrutture, piedini/ruote, altezza 750mm per bambini.
- Le zoccolature in acciaio inox sono disponibili come accessorio.
- Design compatto, ideale per ambienti con spazio ridotto.
- Dimensioni disponibili: 2, 3, 4 GN.

Approvazione:

Part of

Electrolux
Professional
Group

Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.it

Costruzione

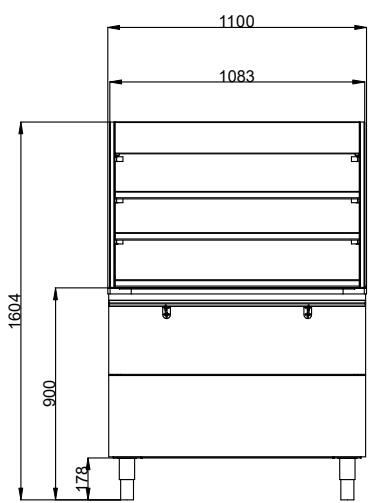
- Controllo elettronico con visualizzazione della temperatura.
- Vasca con fondo inclinato per facilitare il drenaggio dell'acqua.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e con foro di scarico.
- Protezione dall'acqua IPx2.
- Sovrastruttura completamente in acciaio inox AISI 304.
- Piano in acciaio inox AISI 304.
- Struttura robusta, con pannellature laminate su 4 lati.

Sostenibilità

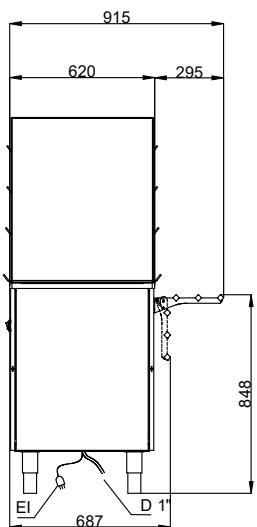
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.
- La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione energetica.
- I lati corti e il piano superiore sono in doppio vetro temperato (spessore 18 mm) per migliorare l'isolamento evitando la formazione di condensa e riducendo i consumi energetici.



Fronte

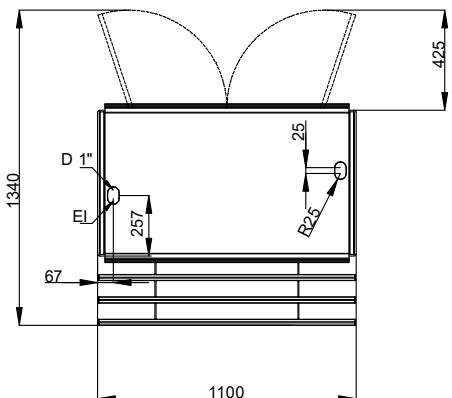


Lato



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1N ph/50 Hz
Potenza installata max: 0.97 kW

Informazioni chiave

| | |
|-------------------------------------|---------------------|
| Número portes: | 1 |
| Dimensões exteriores, largura: | 1100 mm |
| Dimensões exteriores, profundidade: | 915 mm |
| Dimensões exteriores, altura: | 1605 mm |
| Peso bruto: | 237 kg |
| Altura embalagem: | 1640 mm |
| Largura embalagem: | 730 mm |
| Profundidade embalagem: | 1140 mm |
| Volume embalagem: | 1.36 m ³ |
| Temperatura piano: | +4 / +8 °C |
| Regulação altura: | -20/40 mm |
| Temperatura topo: | +4 / +8 °C |

Dati refrigerazione

Tipologia gas refrigerante R290

Sostenibilità

Livello di rumorosità: 64 dBA