ZANUSSI PROFESSIONAL

**ARTICOLO N°**

**MODELLO N°**

**NOME**

**SIS #**

**AIA #**

# Drop-in
# Bagnomaria da incasso, ad acqua, con quattro vasche per 4 bacinelle GN



**341007 (D02H4)** Bagnomaria da incasso, ad acqua, con quattro vasche per 4 bacinelle GN

## Descrizione

**Articolo N°**

Progettato per essere installato a filo per una migliore pulibilità e adatto per realizzazioni dal design moderno. Indicato per servire il cibo in bacinelle gastronorm con un'altezza massima di 200 mm. Protezione elettronica contro il surriscaldamento. Controllo digitale con visualizzazione e regolazione precisa della temperatura (0,1 ° C). Controlli digitali HACCP che includono allarmi visivi. Progettato per funzionare con acqua in ingresso sia calda che fredda. Resistenze elettriche flessibili, in silicone per massimizzare la trasmissione del calore e ridurre i tempi di riscaldamento. Comprendono termostato di sicurezza. Vasche separate GN 1/1 per ottimizzare i consumi di acqua ed elettricità utilizzando solo le vasche necessarie. Ogni vasca può essere azionata o spenta in modo indipendente. Le vasche hanno foro di scarico e fondo inclinato per garantire un drenaggio completo e sono in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia. La lana di vetro di 19 mm di spessore, isolata con lamiera zincata, garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione di energia. Il cibo, introdotto alla temperatura corretta, mantiene la sua temperatura interna secondo gli standard Afnor.

## Caratteristiche e benefici

- Protezione elettronica contro il surriscaldamento.
- Indicato per servire il cibo in bacinelle gastronorm.
- Indicato per servire il cibo in bacinelle gastronorm con un'altezza massima di 200 mm.
- 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.
- La vasca è con fondo inclinato per garantire un drenaggio completo.
- È possibile trasformare una delle vasche GN in un distributore di zuppa con l'accessorio dedicato.
- CB e CE certificati da un ente terzo notificato.
- Progettato per essere installato a filo per una migliore pulibilità e adatto per realizzazioni dal design moderno.
- Dimensioni di incasso disponibili: 2, 3, 4 GN.
- Il cibo, introdotto alla temperatura corretta, mantiene la sua temperatura interna secondo gli standard Afnor.
- Progettato per funzionare con acqua in ingresso sia calda che fredda.

## Costruzione

- Resistenze collegate al fondo della vasca dotate di termostato di sicurezza.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Controllo elettronico con visualizzazione della temperatura.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e con foro di scarico.

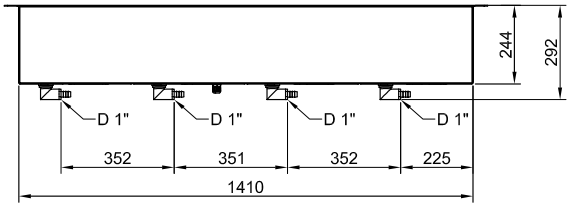
## Sostenibilità

- La lana di vetro di 19 mm di spessore, isolata con lamiera zincata, garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione di energia.
- Resistenze elettriche flessibili in silicone per massimizzare la trasmissione del calore e ridurre i tempi di riscaldamento.
- Dotato di vasche separate GN 1/1 per ridurre al minimo i consumi di acqua ed elettricità, consentendo di far funzionare solo quelle necessarie. Ciascuna vasca può essere accesa/spenta in modo indipendente.

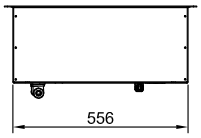
**Approvazione:**

# Drop-in
# Bagnomaria da incasso, ad acqua, con quattro vasche per 4 bacinelle GN

### Lato posteriore

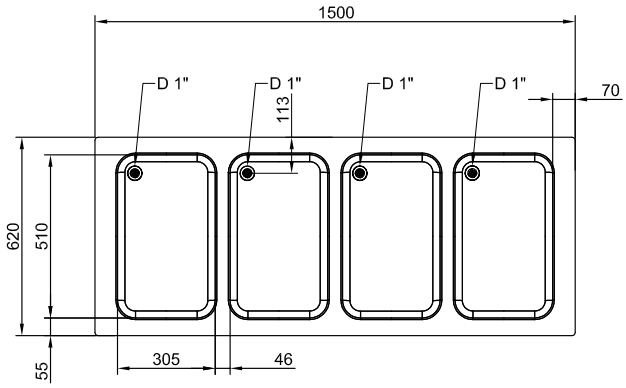



### Lato




**D** = Scarico acqua
**EI** = Connessione elettrica

### Alto




## Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione di alimentazione:** | 380-410 V/3N ph/50/60 Hz |
| **Potenza installata max:** | 4.02 kW |

## Acqua

| | |
|---|---|
| **Dimensioni tubo di scarico:** | 1" |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 1500 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 620 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 260 mm |
| **Peso netto:** | 39.3 kg |
| **Peso imballo:** | 71 kg |
| **Altezza imballo:** | 720 mm |
| **Larghezza imballo:** | 660 mm |
| **Profondità imballo:** | 1720 mm |
| **Volume imballo:** | 0.82 m³ |
| **Temperatura piano:** | +85 / +95 °C |

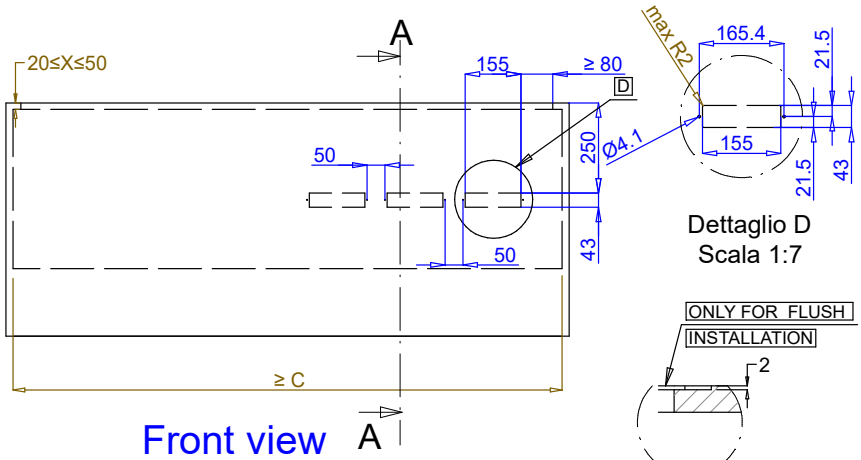
## Sostenibilità

| | |
|---|---|
| **Livello di rumorosità:** | 0 dBA |




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


2026.10.26

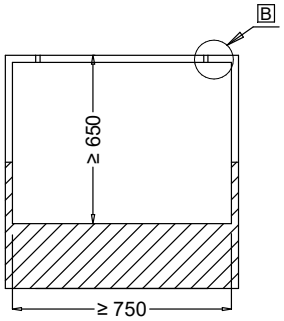



Front view
Scala: 1:10

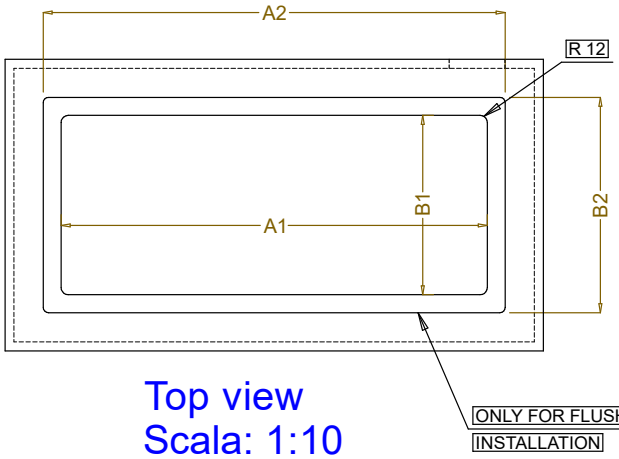
Dettaglio D
Scala 1:7




Dettaglio B
Scala 1:2

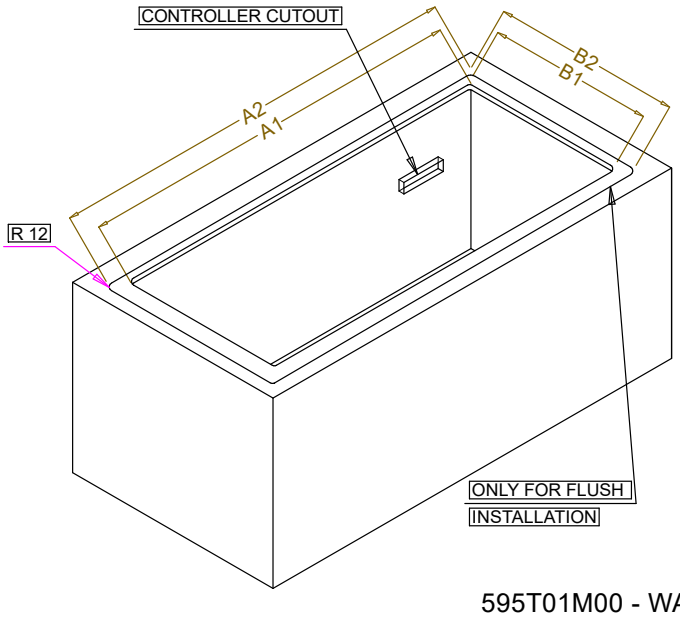


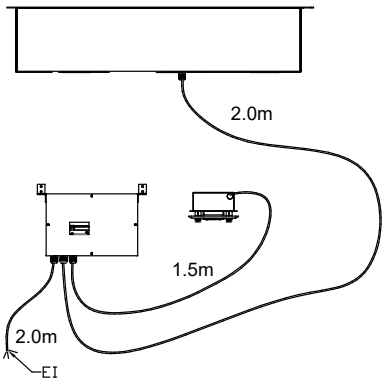

Section Cut A-A
Scala: 1:10




Top view
Scala: 1:10

| CAPACITY | CUTOUT | | LOWERING FOR FLUSH INSTALLATION | | C |
|---|---|---|---|---|---|
| | A1 | B1 | A2 | B2 | |
| 2GN | 730 | 580 | 804 | 624 | 910 |
| 3GN | 1080 | | 1154 | | 1260 |
| 4GN | 1430 | | 1504 | | 1610 |




595T01M00 - WATER BAIN MARIE SEPARATED WELLS



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

2026.10.26