

**Drop-in**  
**Vasca refrigerata da incasso con**  
**vetrina refrigerata, compatta, per 2**  
**bacinelle GN**



341076 (D19C2)

Vasca refrigerata da incasso  
con vetrina refrigerata,  
compatta, per 2 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 su piatti o bacinelle gastronorm (con un'altezza massima di 200 mm) oppure bottiglie e lattine grazie alla vasca con fondo regolabile. 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 raffreddata statica nella parte inferiore e un evaporatore con ventola nella parte superiore. Il fondo della vasca è progettato per servire il cibo in contenitori GN oppure inserire bottiglie e lattine. I lati corti e il top sono in doppio vetro temperato (spessore 18 mm) per migliorare l'isolamento evitando la formazione di condensa e riducendo i consumi energetici. Il display è illuminato da luce LED interna sotto ogni ripiano in vetro che enfatizza i colori dei cibi. L'uniformità della temperatura è garantita dalle ventole e da un evaporatore ad ampia superficie posto nella parte superiore dell'unità. La configurazione consente un ingombro ridotto e ottime 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 inserire diversi prodotti. Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia. Dotata di foro di scarico. La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione di energia. Gas refrigerante R290 (GWP = 3) per ridurre l'impatto ambientale e aumentare l'efficienza del raffreddamento. Il cibo, introdotto alla temperatura corretta, mantiene la sua temperatura interna secondo gli standard Afnor.

**ARTICOLO N°****MODELLO N°****NOME****SIS #****AIA #****Caratteristiche e benefici**

- Progettato per essere installato a filo per una migliore pulibilità e adatto per realizzazioni dal design moderno.
- 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.
- Versione remota disponibile.
- Indicato per servire il cibo in bacinelle gastronorm con un'altezza massima di 200 mm.
- Dimensioni di incasso disponibili: 2, 3, 4 GN.
- 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.
- 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.
- La vetrina è illuminata da luci LED interne, poste sotto ogni ripiano in vetro, che enfatizzano i colori dei cibi freddi esposti.

**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.

**Sostenibilità**

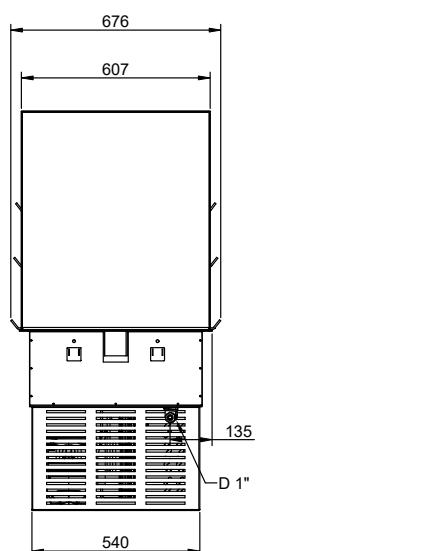
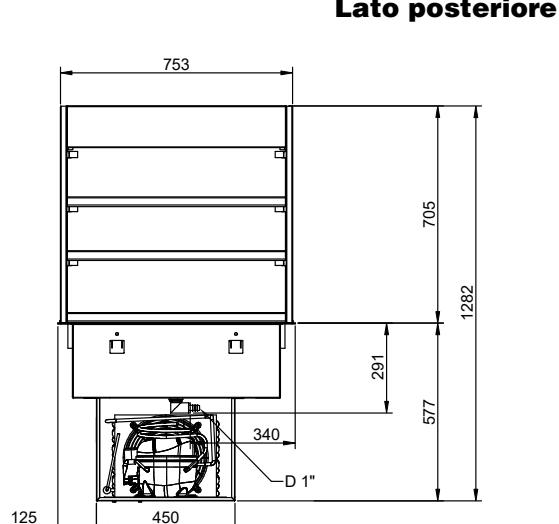
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.
- La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione energetica.
- I lati corti e il piano superiore sono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

**Approvazione:**

Part of

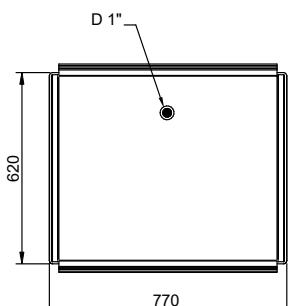
**Electrolux**  
Professional  
Group

**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)



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

**Alto**



### Elettrico

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

### Acqua

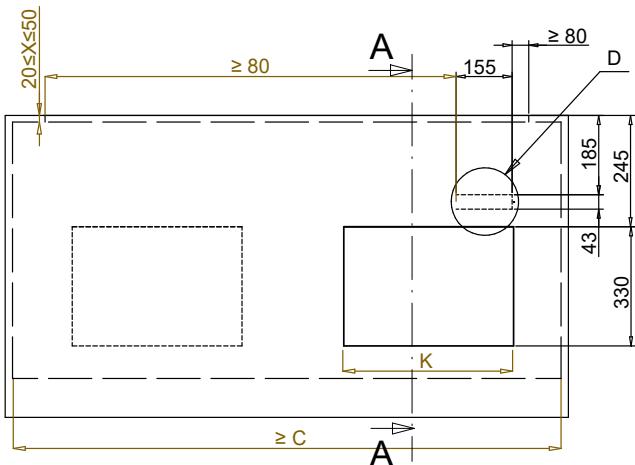
Dimensioni tubo di scarico: 1"  
Dimensioni foro di scarico acqua di scolo: 1"

### Informazioni chiave

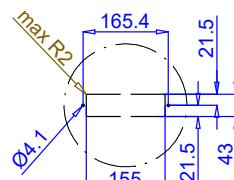
Dimensioni esterne, larghezza:	770 mm
Dimensioni esterne, profondità:	620 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1230 mm
Peso netto:	125.5 kg
Peso imballo:	136 kg
Altezza imballo:	1350 mm
Larghezza imballo:	660 mm
Profondità imballo:	800 mm
Volume imballo:	0.71 m <sup>3</sup>
Temperatura piano:	+4 / +8 °C

### Sostenibilità

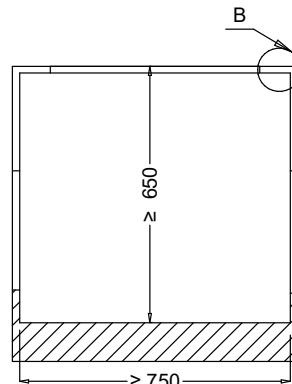
Livello di rumorosità: 61 dBA



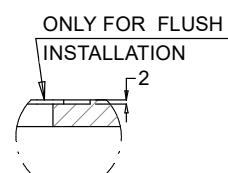
Front view  
Scala: 1:10



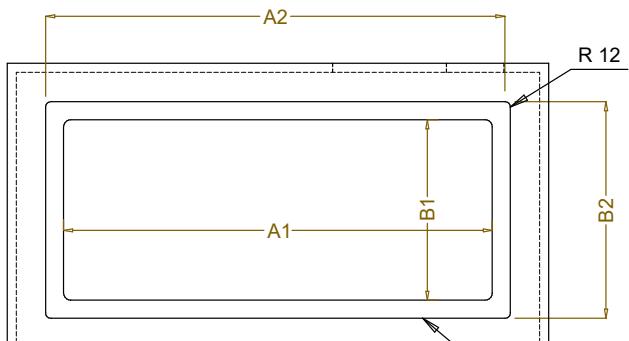
Dettaglio D  
Scala 1:7



Section Cut A-A  
Scala: 1:10

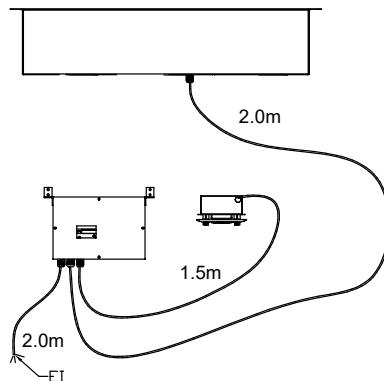
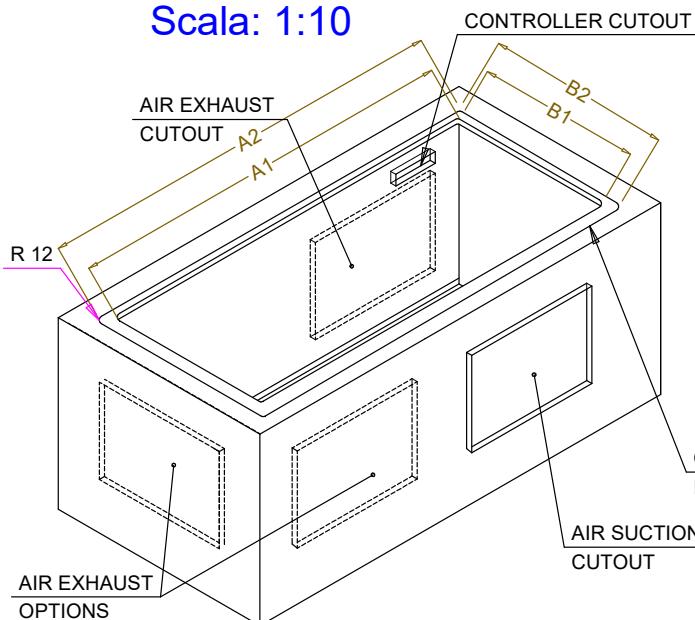


Dettaglio B  
Scala 1:2



Top view  
Scala: 1:10

CAPACITY	CUTOUT		LOWERING FOR FLUSH INSTALLATION		C	K
	A1	B1	A2	B2		
2GN	700		774		880	470
3GN	1030	580	1104	624	1200	730
4GN	1350		1424		1530	



595T01U00 - COLD COMPACT DISPLAY

**Drop-in**  
**Vasca refrigerata da incasso con vetrina  
refrigerata, compatta, per 2  
bacinelle GN**

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