

**Drop-in**  
**Vasca refrigerata da incasso**  
**statica per 5 bacinelle GN,**  
**predisposta per gruppo remoto**

**341091 (D10R5)**

Vasca refrigerata da incasso statica per 5 bacinelle GN, predisposta per gruppo remoto

**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. 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. 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. 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). Predisposto per la connessione ad un gruppo refrigerante remoto (unità non inclusa). Gas refrigerante R452a (altri gas sono disponibili su richiesta).

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

- Predisposto per la connessione ad un gruppo refrigerante remoto (unità non inclusa).
- 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.
- 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.
- Dimensioni di incasso disponibili: 1, 2, 3, 4, 5, 6 GN.
- 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 con unità di raffreddamento integrata disponibile.

**Costruzione**

- 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.
- Controllo elettronico con visualizzazione della temperatura.
- 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).

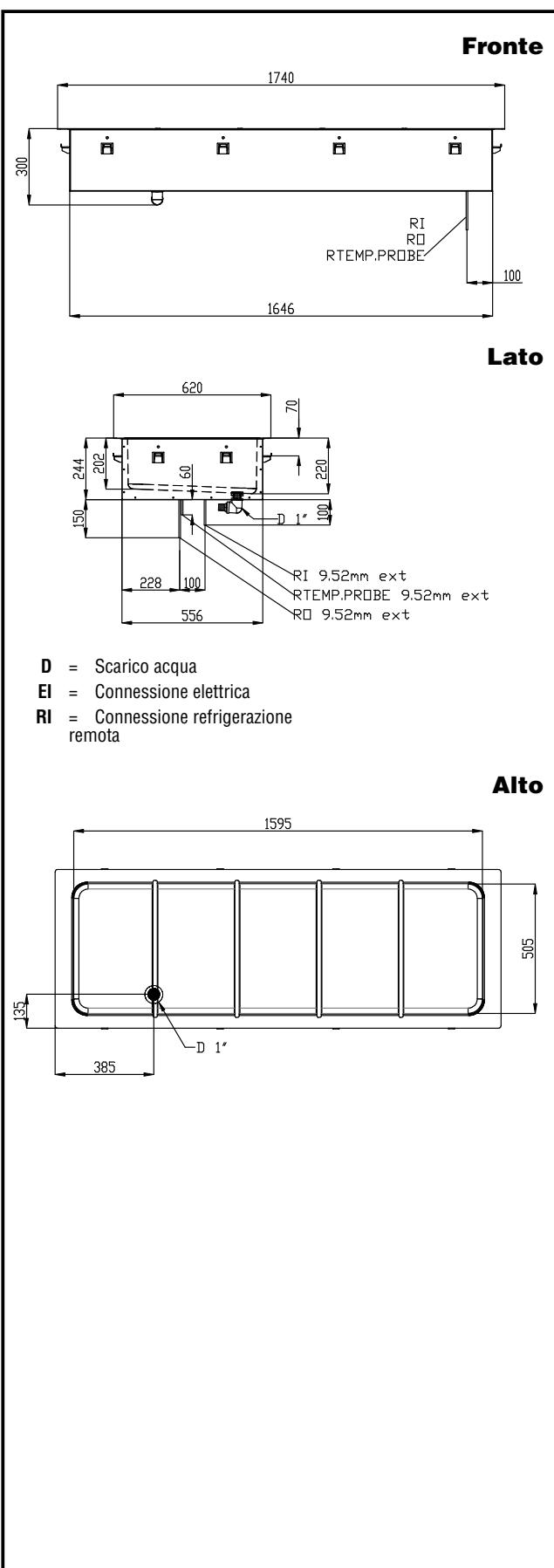
**Sostenibilità**

- La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione energetica.

**Approvazione:** \_\_\_\_\_

Part of

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



### Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1N ph/50 Hz  
Potenza installata max: 0.02 kW

### Acqua

Dimensioni foro di scarico acqua di scolo: 1"

### Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	1740 mm
Dimensioni esterne, profondità:	620 mm
Dimensioni esterne, altezza:	260 mm
Peso netto:	43.4 kg
Peso imballo:	65.8 kg
Altezza imballo:	380 mm
Larghezza imballo:	660 mm
Profondità imballo:	1780 mm
Volume imballo:	0.45 m <sup>3</sup>
Temperatura piano:	-15 / 0 °C

### Dati refrigerazione

Tipologia gas refrigerante	R452A
Tubi connessione (remoto) - uscita:	12.7 mm
Tubi connessione (remoto) - entrata:	9.52 mm

### Sostenibilità

Livello di rumorosità: 0 dBA

