ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

# Drop-in
# Vasca refrigerata da incasso ventilata per 3 bacinelle GN, predisposta per gruppo remoto



**341099 (D12R3)** Vasca refrigerata da incasso ventilata per 3 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: cibo in bacinelle GN, cibo su piatti/in confezioni, bottiglie e lattine grazie al fondo regolabile della vasca. Adatto per bacinelle GN 1/1 con altezza massima di 150 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 con fondo regolabile in 5 posizioni (l'area di ciascuna bacinella può essere regolata indipendentemente, per visualizzare articoli diversi con altezze differenti). L'uniformità della temperatura è garantita da potenti ventole ed un evaporatore ad ampia superficie. Il fondo della vasca è rimovibile per un più facile accesso all'evaporatore. Le griglie frontali e i pannelli sul fondo della vasca possono essere rimossi senza bisogno di alcun attrezzo, per una pulizia veloce ed efficace. Vasca pulibile con tubo (dopo aver rimosso facilmente le ventole). 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. Predisposto per la connessione ad un gruppo refrigerante remoto (unità non inclusa). Gas refrigerante R452a (altri gas sono disponibili su richiesta).

**Approvazione:**

## Caratteristiche e benefici

- Il fondo della vasca è rimovibile per un più facile accesso all'evaporatore.
- Predisposto per la connessione ad un gruppo refrigerante remoto (unità non inclusa).
- Adatto per bacinelle GN 1/1 con altezza massima di 150 mm.
- 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.
- 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: cibo in bacinelle GN, cibo su piatti/in confezioni, bottiglie e lattine grazie al fondo regolabile della vasca.
- Dimensioni di incasso disponibili: 2, 3, 4, 5 GN.
- Vasca con fondo regolabile in 5 posizioni (l'area di ciascuna bacinella può essere regolata indipendentemente, per visualizzare articoli diversi con altezze differenti).
- L'uniformità della temperatura è garantita da potenti ventole ed un evaporatore ad ampia superficie.
- Le griglie frontali e i pannelli sul fondo della vasca possono essere rimossi senza bisogno di alcun attrezzo, per una pulizia veloce ed efficace.
- Vasca pulibile con tubo (dopo aver rimosso facilmente le ventole).
- Versione con unità di raffreddamento integrata disponibile.

## Costruzione

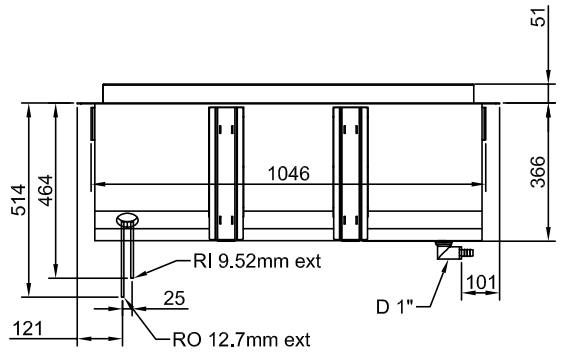
- Vasca con fondo inclinato per facilitare il drenaggio dell'acqua.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e con foro di scarico.
- Controllo elettronico con visualizzazione della temperatura.
- Protezione dall'acqua IPx2.

## Sostenibilità

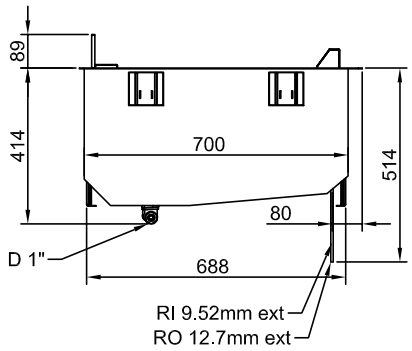
- La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione energetica.

**Drop-in**
**Vasca refrigerata da incasso ventilata per 3 bacinelle GN, predisposta per gruppo remoto**

### Lato posteriore

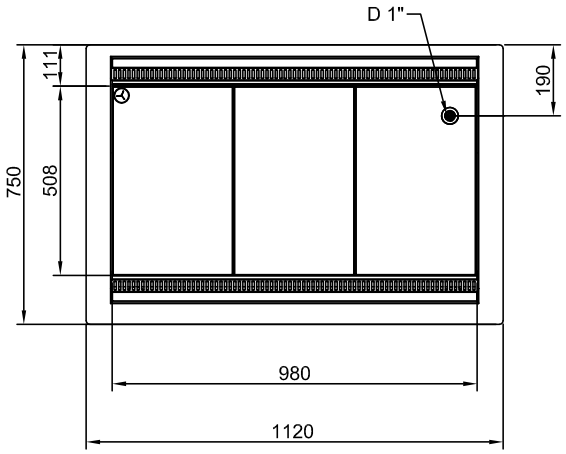



### Lato




**D** = Scarico acqua
**EI** = Connessione elettrica
**RI** = Connessione refrigerazione remota

### Alto




## Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione di alimentazione:** | 220-240 V/1N ph/50 Hz |
| **Potenza installata max:** | 0.07 kW |

## Acqua

| | |
|---|---|
| **Dimensioni foro di scarico acqua di scolo:** | 1" |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 1120 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 750 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 390 mm |
| **Peso netto:** | 49.7 kg |
| **Peso imballo:** | 67 kg |
| **Altezza imballo:** | 900 mm |
| **Larghezza imballo:** | 800 mm |
| **Profondità imballo:** | 1160 mm |
| **Volume imballo:** | 0.84 m³ |
| **Temperatura piano:** | +4 / +8 °C |

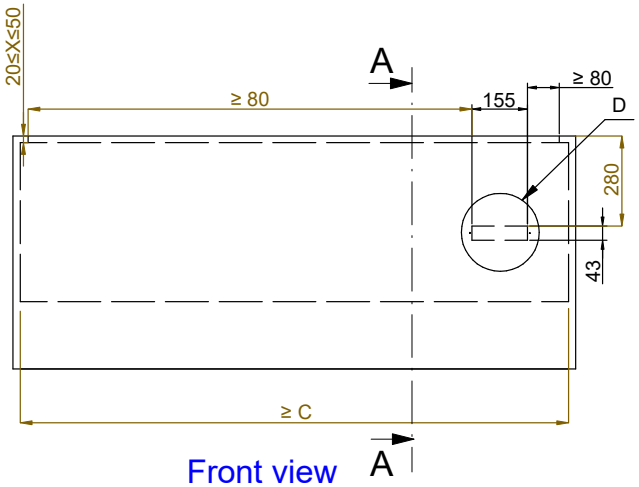
## Dati refrigerazione

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

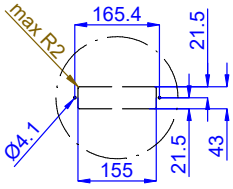
## Sostenibilità

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

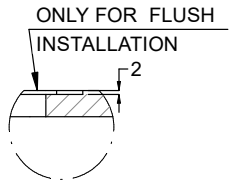

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso



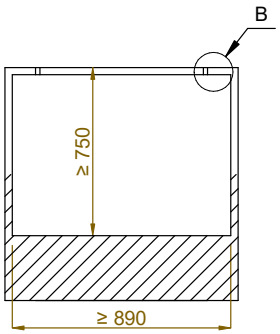

Front view
Scala: 1:10



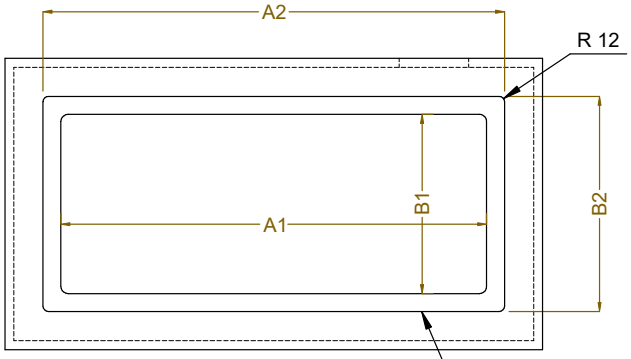

Dettaglio D
Scala 1:7




Dettaglio B
Scala 1:2

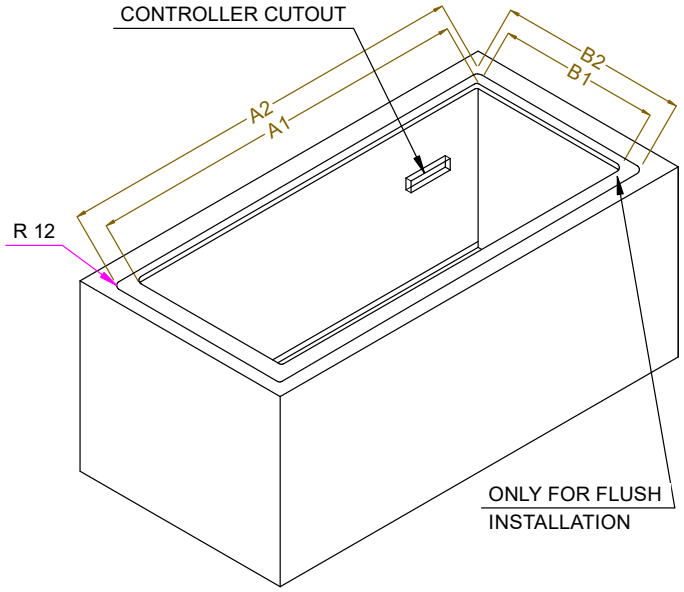


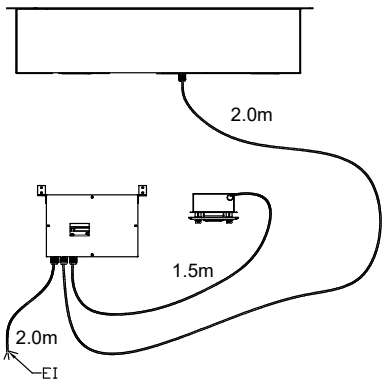

Section Cut A-A
Scala: 1:10




Top view
Scala: 1:10

| CAPACITY | CUTOUT | | LOWERING FOR FLUSH INSTALLATION | | C |
|---|---|---|---|---|---|
| | A1 | B1 | A2 | B2 | |
| 2GN | 740 | 710 | 804 | 754 | 920 |
| 3GN | 1060 | | 1124 | | 1250 |
| 4GN | 1390 | | 1454 | | 1580 |
| 5GN | 1710 | | 1774 | | 1900 |




595T02400 - COLD VENT. WELL REM.


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

2026.11.20