ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Drop-in
Vasca refrigerata da incasso, ventilata, con 1 ripiano refrigerato e 1 neutro, 2 GN, gruppo remoto



341103 (D13R2)

Vasca refrigerata da incasso, ventilata, con 1 ripiano refrigerato e 1 ripiano neutro, per 2 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). Include un ripiano regolabile in vetro temperato per piatti, un ripiano neutro nella parte superiore e una vasca suddivisa in sezioni regolabili GN 1/1 nella parte inferiore. 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).
- Include un ripiano regolabile in vetro temperato per piatti, un ripiano neutro nella parte superiore e una vasca suddivisa in sezioni regolabili GN 1/1 nella parte inferiore. Ciascuna sezione può essere regolata in 5 posizioni indipendenti, per visualizzare articoli diversi con altezze differenti.
- Ideale per presentazione di cibi e bevande con un rialzo.
- Versione con unità di raffreddamento integrata disponibile.

Costruzione

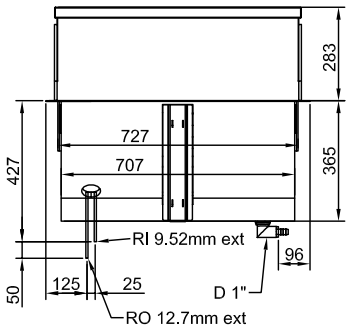
- Vasca con fondo inclinato per facilitare il drenaggio dell'acqua.
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia e con foro di scarico.
- Controllo elettronico con visualizzazione della temperatura.
- Protezione dall'acqua IPx2.

Sostenibilità

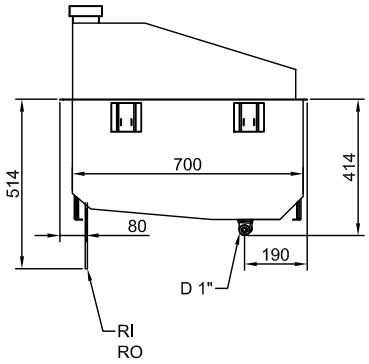
- La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione energetica.

Drop-in
Vasca refrigerata da incasso, ventilata, con 1 ripiano refrigerato e 1 neutro, 2 GN, gruppo remoto

Lato posteriore

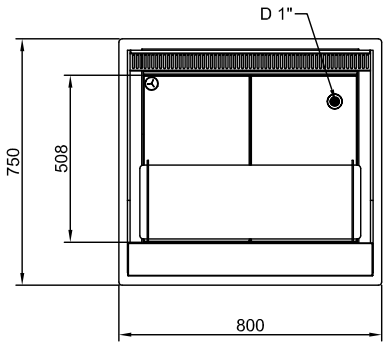


Lato



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:	0.05 kW

Acqua

Dimensioni foro di scarico acqua di scolo:	1"

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	750 mm
Dimensioni esterne, altezza:	670 mm
Peso netto:	50.7 kg
Peso imballo:	63.7 kg
Altezza imballo:	790 mm
Larghezza imballo:	790 mm
Profondità imballo:	840 mm
Volume imballo:	0.52 m³
Temperatura piano:	+4 / +8 °C

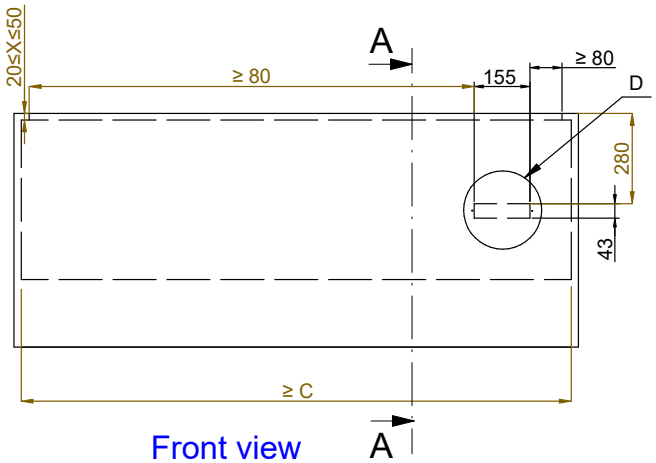
Dati refrigerazione

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

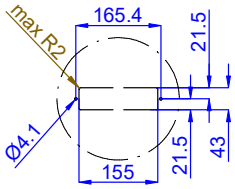
Sostenibilità

Livello di rumorosità:	0 dBA

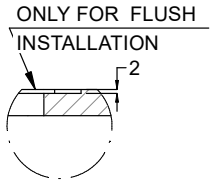
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso



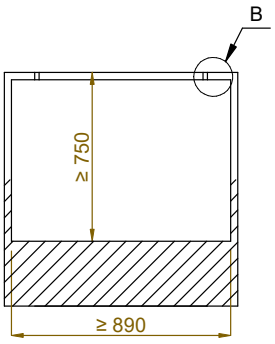
Front view
Scala: 1:10



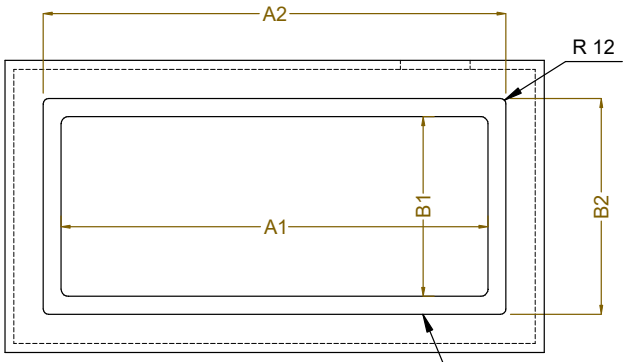
Dettaglio D
Scala 1:7



Dettaglio B
Scala 1:2

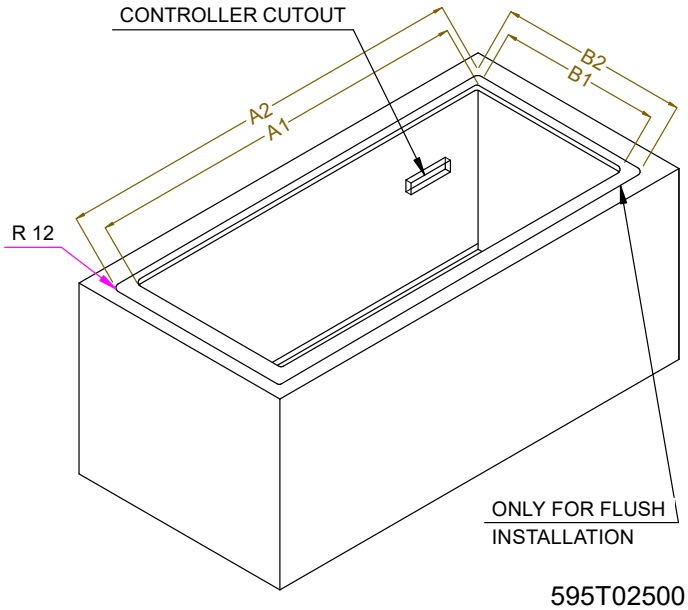


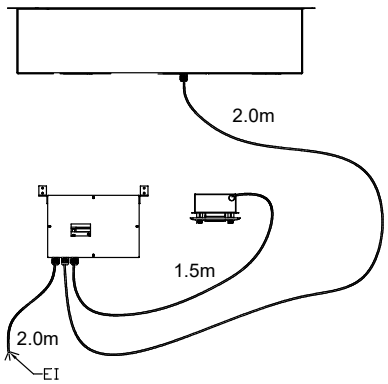
Section Cut A-A
Scala: 1:10



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





595T02500 - COLD VENT. WELL 2 LEVELS REM.

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

2026.10.26