ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Drop-in Vasca refrigerata da incasso con vetrina refrigerata squadrata, per servizio medio (4 ore), 3 GN



341115 (D15R3)

Vasca refrigerata da incasso con vetrina refrigerata squadrata, per un servizio medio (4 ore), 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: piatti su ripiani e cibo in bacinelle GN, cibo su piatti/in confezioni, bottiglie e lattine grazie al fondo regolabile della vasca. Adatto a bacinelle gastronorm 1/1 con un'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, un evaporatore ad ampia superficie e convogliatori d'aria posti nella parte posteriore dei ripiani. 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 tre ripiani regolabili in vetro temperato di 8 mm di spessore che possono essere installati orizzontalmente o inclinati per esporre meglio i piatti. I lati corti, le ante scorrevoli posteriori 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. Dotato di tendina autosollevante per ridurre la dispersione di energia quando l'unità non è in uso. Include ante scorrevoli posteriori lato operatore con funzione di blocco che consentono un facile riempimento e la chiusura automatica, per garantire che le porte rimangano sempre chiuse quando non vengono utilizzate. La vetrina è illuminata da luci LED interne, poste sotto ogni ripiano in vetro, che enfatizzano i colori dei cibi freddi esposti. La circolazione dell'aria è stata studiata per garantire l'uniformità della temperatura in ogni sezione della vasca e dei ripiani. Progettato per una maggiore visibilità degli scaffali, per un'esposizione d'impatto dei cibi. Sono disponibili le opzioni lato cliente chiuso o con porte battenti. 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.
- 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).
- 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).
- Indicato per servire: piatti su ripiani e cibo in bacinelle GN, cibo su piatti/in confezioni, bottiglie e lattine grazie al fondo regolabile della vasca.
- L'uniformità della temperatura è garantita da potenti ventole, un evaporatore ad ampia superficie e convogliatori d'aria posti nella parte posteriore dei ripiani.
- La vetrina è illuminata da luci LED interne, poste sotto ogni ripiano in vetro, che enfatizzano i colori dei cibi freddi esposti.
- Include tre ripiani regolabili in vetro temperato di 8 mm di spessore che possono essere installati orizzontalmente o inclinati per esporre meglio i piatti.
- Dotato di due porte scorrevoli lato operatore con funzione di blocco, che ne consente la chiusura automatica quando non vengono utilizzate.
- La circolazione dell'aria è stata studiata per garantire l'uniformità della temperatura in ogni sezione della vasca e dei ripiani.
- Progettato per una maggiore visibilità degli scaffali, per un'esposizione d'impatto dei cibi.
- Sono disponibili le opzioni lato cliente chiuso o con ante a ribalta.
- 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.

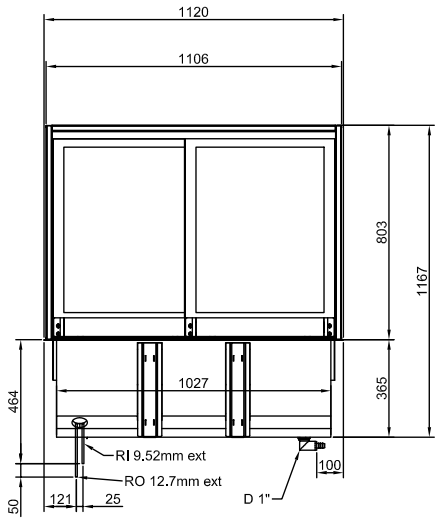
Sostenibilità

- La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione energetica.
- I lati corti, le ante scorrevoli posteriori e il piano superiore sono in doppio vetro a bassa emissione (spessore 18 mm) per migliorare l'isolamento evitando la formazione di condensa e riducendo i consumi energetici.
- Dotato di tendina autosollevante per ridurre la dispersione di energia quando l'unità non è in uso.

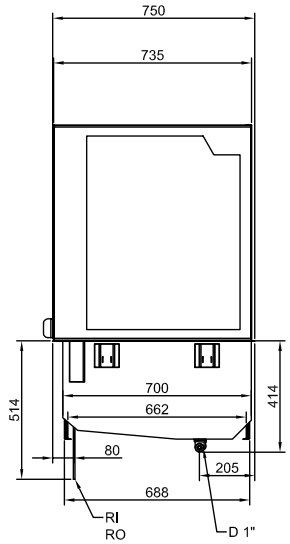
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Drop-in
Vasca refrigerata da incasso con vetrina refrigerata squadrata, per servizio medio (4 ore), 3 GN

Lato posteriore

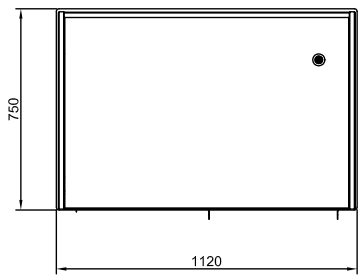


Lato



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:	1170 mm
Peso netto:	145.3 kg
Peso imballo:	245 kg
Altezza imballo:	1710 mm
Larghezza imballo:	1180 mm
Profondità imballo:	1210 mm
Volume imballo:	2.44 m³
Temperatura piano:	+4 / +8 °C

Dati refrigerazione

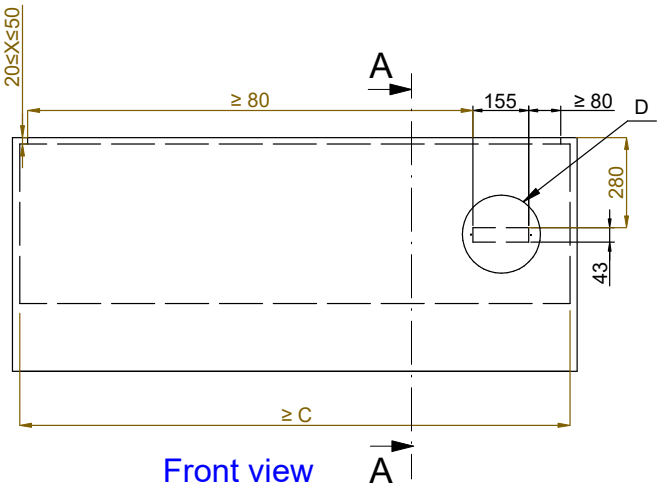
Tipologia gas refrigerante	R452A
Tubi connessione (remoto) - uscita:	12.7 mm
Tubi connessione (remoto) - entrata:	9.52 mm

Sostenibilità

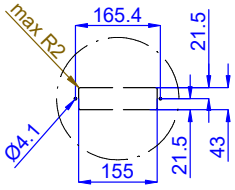
Livello di rumorosità:	0 dBA

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

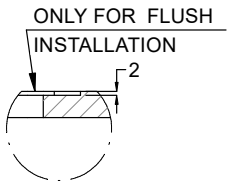
Drop-in
Vasca refrigerata da incasso con vetrina refrigerata squadrata, per servizio medio (4 ore), 3 GN



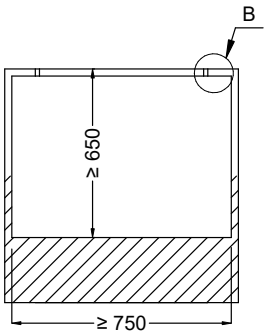
Front view
Scala: 1:10



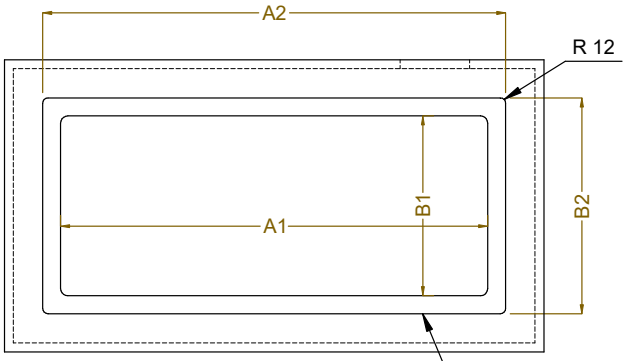
Dettaglio D
Scala 1:7



Dettaglio B
Scala 1:2

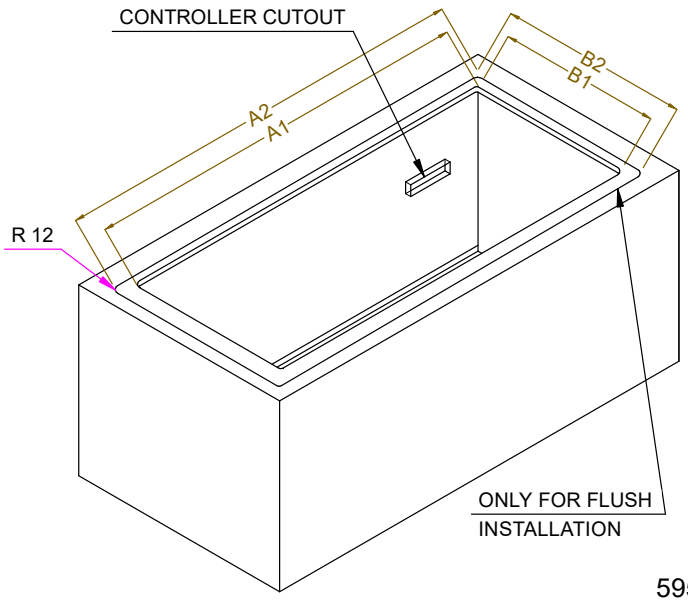


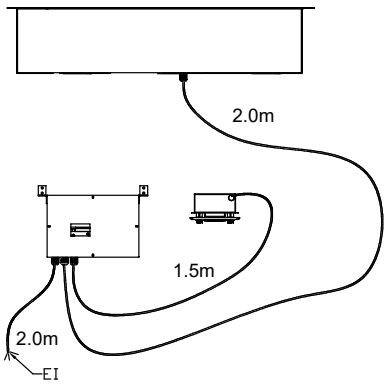
Section Cut A-A
Scala: 1:10



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





595T02300 - COLD DISPLAY 4HRS REM.

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

2026.10.26