

Drop-in
Vasca refrigerata da incasso con
vetrina refrigerata, compatta, 3 GN,
predisposta per gruppo remoto



341123 (D19R3)

Vasca refrigerata da incasso con vetrina refrigerata, compatta, 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 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. 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. 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. La vetrina è illuminata da luci LED interne, poste sotto ogni ripiano in vetro, che enfatizzano i colori dei cibi freddi esposti. 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. 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.

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 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: 2, 3, 4 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.
- 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.
- La vetrina è illuminata da luci LED interne, poste sotto ogni ripiano in vetro, che enfatizzano i colori dei cibi freddi esposti.
- 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

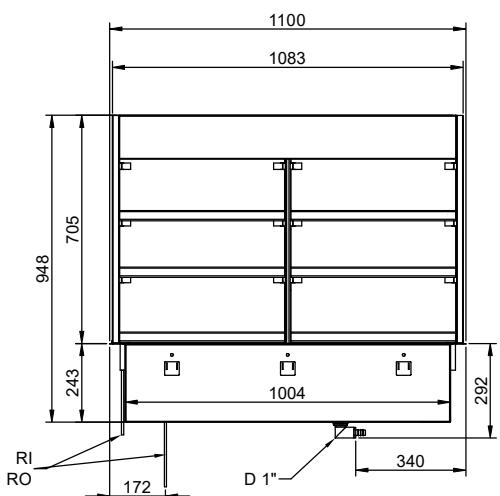
- La schiuma di poliuretano espanso ad alta densità con ciclopentano garantisce un ottimo isolamento della vasca per ridurre la dispersione energetica.
- I lati corti e il piano superiore sono in doppio vetro temperato (spessore 18 mm) per migliorare l'isolamento evitando la formazione di condensa e riducendo i consumi energetici.

Approvazione:

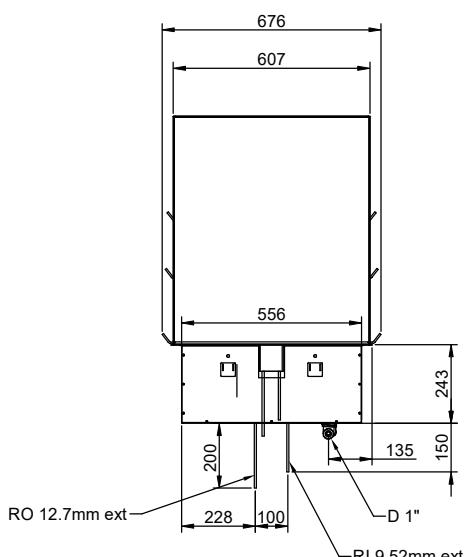
Part of

Electrolux
Professional
Group
Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.it

Lato posteriore

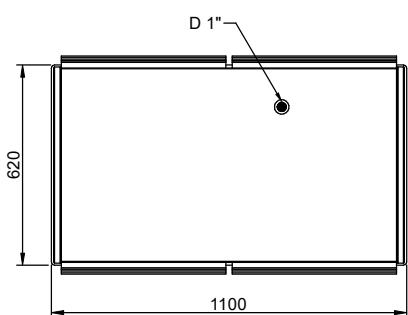


Lato



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: 0.12 kW

Acqua

Dimensioni foro di scarico acqua
di scolo: 1"

1"

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 1100 mm

Dimensioni esterne, profondità: 620 mm

Dimensioni esterne, altezza: 950 mm

Peso netto: 132 kg

Peso imballo: 153 kg

Altezza imballo: 1550 mm

Larghezza imballo: 680 mm

Profondità imballo: 1150 mm

Volume imballo: 1.21 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

