

01/2018

Mod: DPA/BM15

Production code: 8046422



Diamond
catering equipment

SCHEDE TECNICHE

DROP IN - Elegance

INTRODUZIONE ELEMENTI

La linea DROP IN - ELEGANCE è composta da elementi standard predisposti per l'incasso nei piani di lavoro che possono essere costituiti da qualsiasi tipo di materiale. La linea ELEGANCE si adatta bene a qualsiasi tipo di arredamento garantendo, in modo professionale, il mantenimento del cibo alla corretta temperatura (sia nel caso di cibi freddi che caldi).

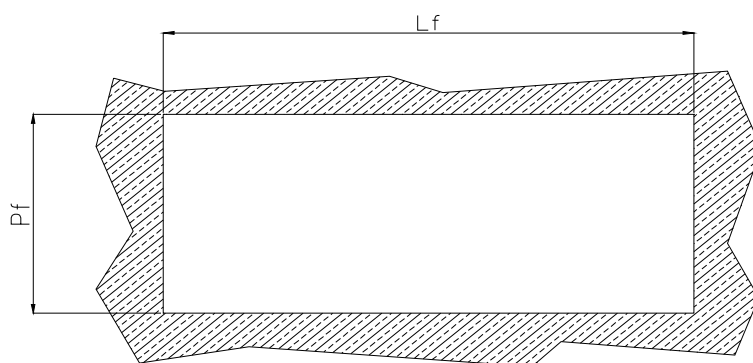
Sono previste le funzioni di bagnomaria ad acqua o ad aria calda, piani riscaldanti in vetroceramica, vasche e piani refrigerati ventilati, vetrine ventilate ed elementi complementari quali sovrastrutture, coperture, ecc.

Le apparecchiature del sistema ventilato sono state studiate per la distribuzione ed esposizione di cibi e bevande che richiedono un mantenimento a temperatura costante (calda o fredda). L'uso deve essere limitato al periodo di distribuzione dei cibi e non alla conservazione permanente.

Le apparecchiature non sono adatte a lavorare in ambienti non controllati (pioggia, sole battente, ecc...) e sono fissabili al piano di lavoro per mezzo di apposite staffe regolabili.

Gli elementi refrigerati sono previsti in versione completa di gruppo refrigerante oppure predisposti per gruppo refrigerante remoto; i primi sono pronti per l'utilizzo, gli altri necessitano del collegamento al gruppo remoto, della carica di fluido refrigerante e del collaudo.

Predisposizione del foro nei piani di lavoro per l'incasso degli elementi:



Gastro Norm	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Lf [mm]	775 (max 780)	1100 (max 1105)	1430 (max 1435)	1755 (max 1760)
Pf [mm]	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)

SCHEDE TECNICHE DROP IN - Elegance

ELEMENTI CALDI

BAGNOMARIA AD ACQUA

La loro funzione è il mantenimento alla corretta temperatura dei cibi caldi nelle bacinelle Gastro Norm.

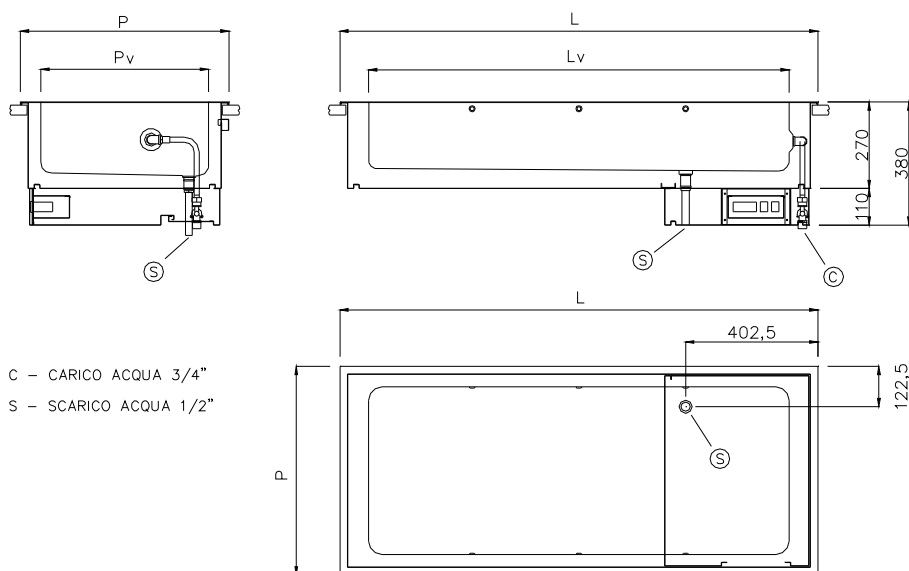
La gamma è composta da 4 modelli di lunghezza 800, 1125, 1455, 1780 mm che contengono rispettivamente 2, 3, 4, 5 bacinelle Gastro Norm 1/1 con profondità max H= 200 mm. Il piano è realizzato in acciaio inox AISI 304 sp.12/10.

La temperatura max di esercizio è 90 °C circa regolabile e controllata da un termostato digitale. La vasca è saldata e raggiata su tutti i lati per permetterne una facile pulizia.

Le resistenze ultrapiatte, con supporto siliconico adesivo, permettono la riduzione della potenza assorbita migliorando le prestazioni (rapidità di raggiungimento della temperatura impostata, minori dispersioni).

Il carico dell'acqua avviene mediante elettrovalvola mentre lo scarico attraverso troppo pieno amovibile.

Apparecchiature certificate con marchio CE



BAGNOMARIA AD ACQUA					
Codice		8046420	8046421	8046422	8046423
Modello		I7VB2	I7VB3	I7VB4	I7VB5
Dimensioni esterne [mm]					
	L = lunghezza	800	1125	1455	1780
	P = profondità	700	700	700	700
Dimensioni vasca [mm]					
	Lv = lunghezza	630	960	1280	1605
	Pv = profondità	510	510	510	510
	Hv = altezza	210	210	210	210
Capacità vaschette GN 1/1		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Diametro tubo entrata acqua		3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diametro tubo uscita acqua		1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Potenza totale [Kw]		2	3	3	5
Temperatura vasca [°C]		+65/+90	+65/+90	+65/+90	+65/+90
Tensione alimentazione		230V 1F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz	380V 3F+N 50Hz