

ELEMENTI DA INCASSO DROP-IN

refrigerati



***riscaldati
per mantenimento***



TECHNOPLAZ
Catering equipment technology

Elementi da incasso Drop-in

031 - Vasche ghiaccio solo coibentate



Vasche ghiaccio da incasso, costruite in acciaio inox AISI 304 spazzolato Scotch Brite. Adatta per l'alloggiamento di contenitori GastroNorm H=100 mm (NON fornite in dotazione), oppure per il contenimento di ghiaccio a scaglie (letto di ghiaccio).

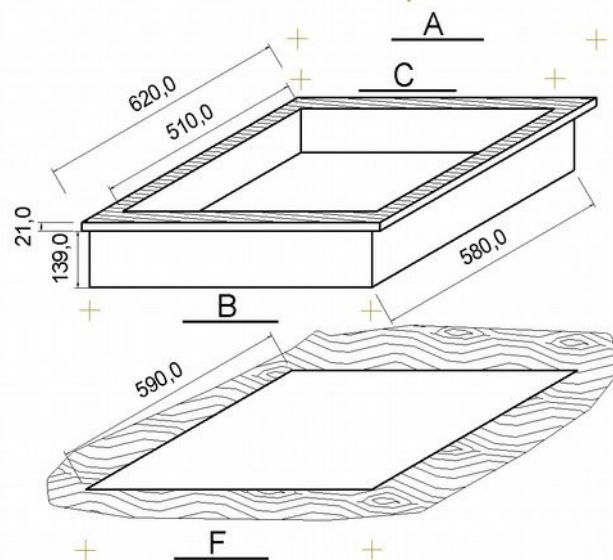
Isolamento con poliuretano iniettato ad alta densità, CFC free.

Completa di piletta di scarico inox da 3/8" G.

Accessori a richiesta:

- falsofondo forato
- rubinetto di scarico da 3/8" G.

Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni interno vasca mm	Dimensioni foro	GN (H=100)	Peso kg	Potenza Watt
031-TOP61-CO	415 (A) x 620	375(B) x 580	305(C) x 510x109H	385(F) x 590	1 x GN1/1	13	--
031-TOP62-CO	740 (A) x 620	700(B) x 580	630(C) x 510 x109H	710(F) x 590	2 x GN1/1	16	--
031-TOP63-CO	1065 (A) x 620	1025(B) x 580	955(C) x 510x109H	1035(F) x 590	3 x GN1/1	19	--



Elementi da incasso Drop-in

031 - Vasche predisposte per la refrigerazione



Vasche da incasso predisposte per la refrigerazione, costruite in acciaio inox AISI 304 spazzolato Scotch Brite. Controvasca in acciaio AISI 430.

Adatta per l'alloggiamento di contenitori GastroNorm H=100 mm (NON fornite in dotazione).

Isolamento con poliuretano iniettato ad alta densità, CFC free.

Refrigerazione statica con serpentina in tubo rame d=8 mm;

Alloggiamento per sonda NTC d=6 max

Resistenza anticondensa sul bordo superiore.

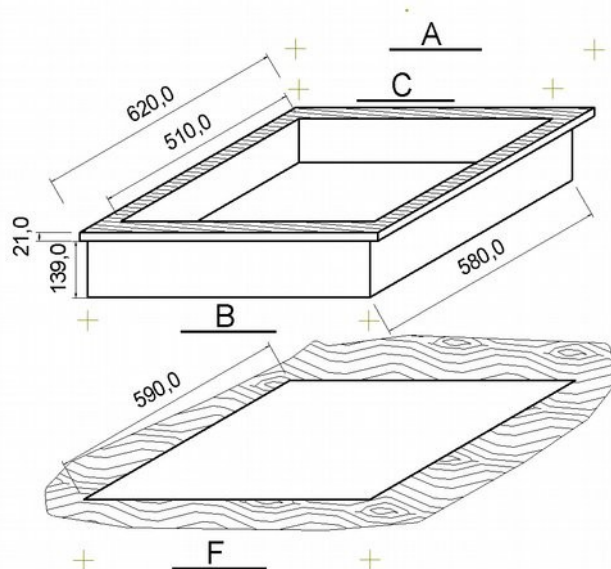
Completa di piletta di scarico inox da 3/8" G.

Accessori a richiesta:

- falsofondo forato
- rubinetto di scarico da 3/8" G.

TOP63-V

Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni interno vasca mm	Dimensioni foro	GN (H=100)	Peso kg	Potenza Watt
031-TOP61-V	415 (A) x 620	375(B) x 580	305(C) x 510x109H	385(F) x 590	1 x GN1/1	15	--
031-TOP62-V	740 (A) x 620	700(B) x 580	630(C) x 510 x109H	710(F) x 590	2 x GN1/1	19	--
031-TOP63-V	1065 (A) x 620	1025(B) x 580	955(C) x 510x109H	1035(F) x 590	3 x GN1/1	23	--



Elementi da incasso Drop-in

032 - Vasche refrigerate per contenitori Gastro-Norm



TOP51-S

Vasche refrigerate da incasso, costruite in acciaio inox AISI 304 spazzolato Scotch Brite. Controvasca in acciaio inox AISI 430.

Adatte per il contenimento di contenitori GastroNorm H=40 mm, oppure H=100mm (NON fornite in dotazione).

Isolamento con poliuretano iniettato ad alta densità, CFC free.
Refrigerazione statica con serpentina in rame;
Resistenza anticondensa sul bordo superiore
Completa di piletta di scarico inox da 3/8" G.
Gruppo refrigerante incorporato, evaporazione a tubo capillare, gas refrigerante R290 ;
Regolazione temperature con termoregolatore elettronico digitale.

Temperatura di esercizio: +2/+4°C.

Alimentazione elettrica 230 V -1 -50Hz (a richiesta 60Hz)

Accessori a richiesta:

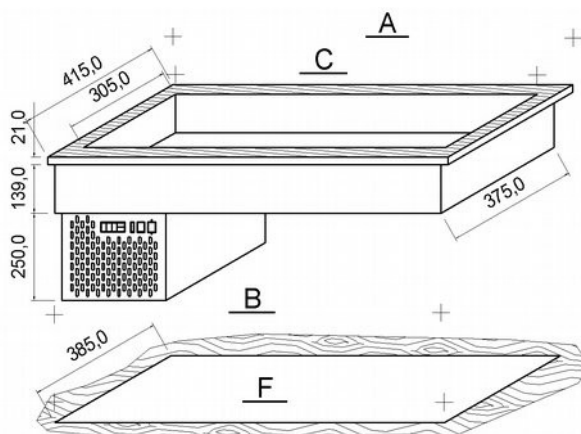
- falsofondo forato
- rubinetto di scarico da 3/8" G.

per contenitori Gastro-Norm H=40 mm

Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni interno vasca mm	Dimensioni foro	GN (H=100)	Peso kg	Potenza Watt
032-TOP51-S	620 (A) x 415	580(B) x 375	510(C) x 305x49H	590(F) x 385	1 x GN1/1	30	250
032-TOP52-S	1150 (A) x 415	1110(B) x 375	1040(C) x 305 x49H	1120(F) x 385	2 x GN1/1	34	350

per contenitori Gastro-Norm H=100 mm

Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni interno vasca mm	Dimensioni foro	GN (H=100)	Peso kg	Potenza Watt
033-TOP51	620 (A) x 415	580(B) x 375	510(C) x 305x109H	590(F) x 385	1 x GN1/1	32	250
033-TOP52	1150 (A) x 415	1110(B) x 375	1040(C) x 305 x109H	1120(F) x 385	2 x GN1/1	36	350

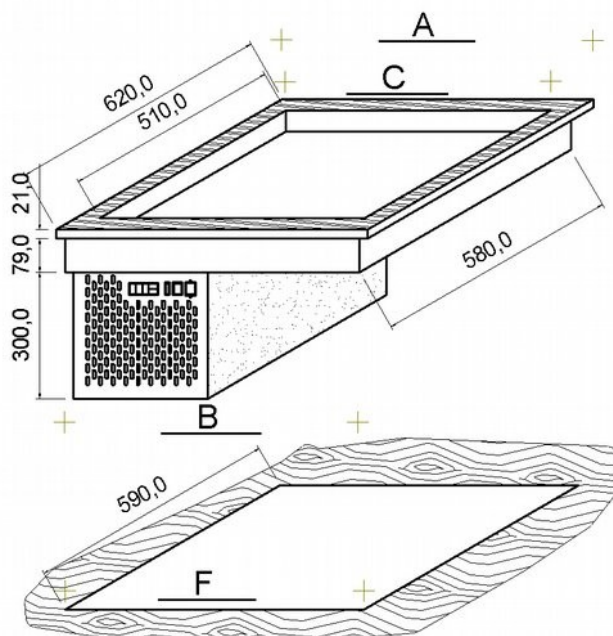


Elementi da incasso Drop-in

per contenitori Gastro-Norm H=40 mm

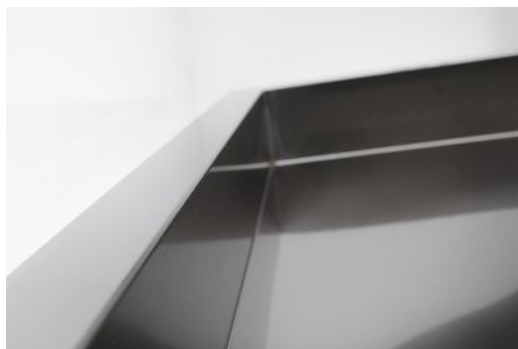




Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni interno vasca mm	Dimensioni foro	GN (H=100)	Peso kg	Potenza Watt
032-TOP61-S	415 (A) x 620	375(B) x 580	305(C) x 510x49H	385(F) x 590	1 x GN1/1	32	250
032-TOP62-S	740 (A) x 620	700(B) x 580	630(C) x 510 x49H	710(F) x 590	2 x GN1/1	36	350
032-TOP63-S	1065 (A) x 620	1025(B) x 580	955(C) x 510x49H	1035(F) x 590	3 x GN1/1	40	350

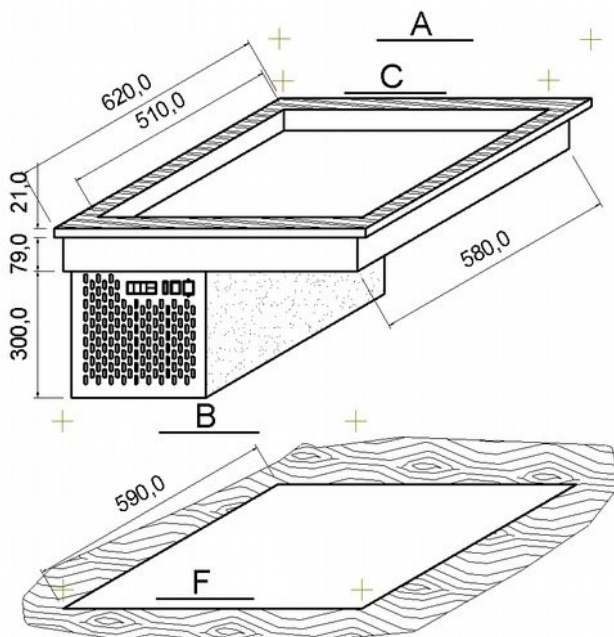


Elementi da incasso Drop-in

per contenitori Gastro-Norm H=100 mm



Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni interno vasca mm	Dimensioni foro	GN (H=100)	Peso kg 	Potenza Watt 
033-TOP61	415 (A) x 620	375(B) x 580	305(C) x 510x109H	385(F) x 590	1 x GN1/1	34	250
033-TOP62	740 (A) x 620	700(B) x 580	630(C) x 510 x109H	710(F) x 590	2 x GN1/1	38	350
033-TOP63	1065 (A) x 620	1025(B) x 580	955(C) x 510x109H	1035(F) x 590	3 x GN1/1	42	350



Elementi da incasso Drop-in

035 - Piani riscaldati inox



Piano riscaldati GastroNorm per uso generale.
Piano riscaldante in acciaio inox AISI 304 sp. 2 mm..
Scatola inferiore di protezione in acciaio galvanizzato.


Riscaldamento a mezzo resistenze corazzate inox,
regolazione temperatura con termostato 30/ 90°C.

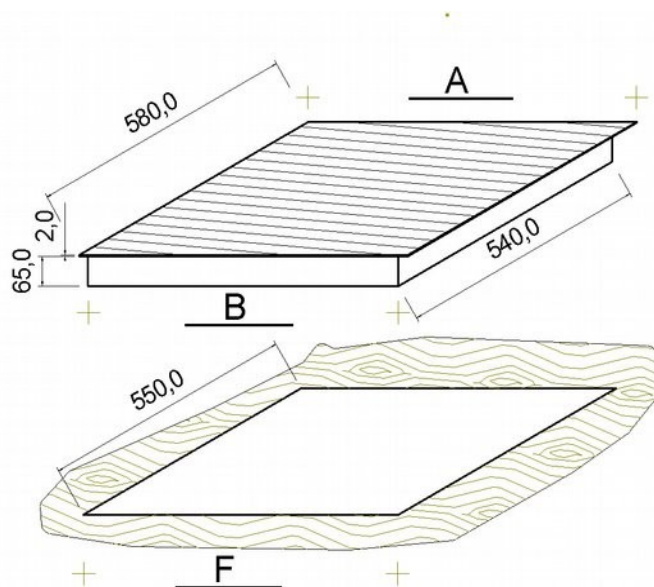
Scatola comandi remota, con cavo di alimentazione,
interruttore luminoso on-off, lampada spia e regolatore
di energia.

Alimentazione elettrica 230 V -1 -50/60Hz

035-DR-XWT-02



Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni foro	GN	Peso kg		Potenza Watt 
035-DR-XWT-01	370(A) x 580	330(B) x 540	340(F) x 550	1 x1/1	12		300
035-DR-XWT-02	695(A) x 580	655(B) x 540	665(F) x 550	2 x1/1	20		600
035-DR-XWT-03	1020(A) x 580	980(B) x 540	990(F) x 550	3 x1/1	29		900



Elementi da incasso Drop-in

036 - Piani riscaldati in vetroceramica



036-DR-SWT-12

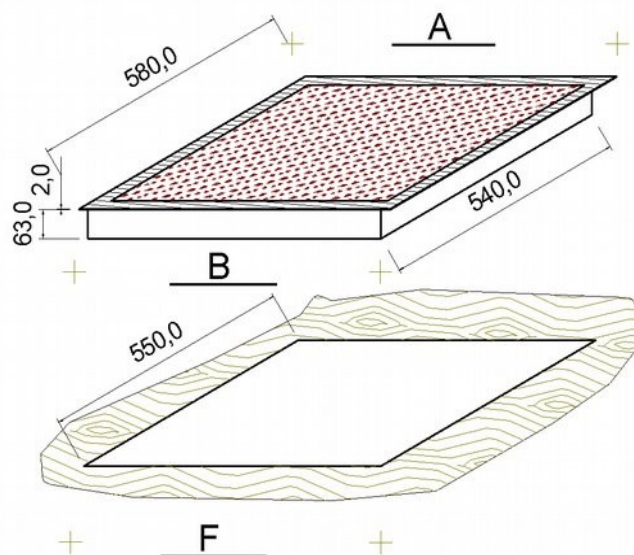
Piano riscaldati GastroNorm per uso generale.
 Telaio in acciaio inox AISI 304 a finitura spazzolata scotch brite.
 Piano riscaldante in vetroceramica.
 Scatola inferiore di protezione in acciaio galvanizzato.
 Riscaldamento a mezzo resistenze radianti ad alto rendimento, regolazione temperatura fino a 90°C mediante regolatore di energia, indipendente per ciascun modulo GN 1/1.
 Fanno eccezione il mod. DR-SWT12 che ha un controllo singolo, ed il mod. DR-SWT14 che ha un regolatore per ogni vano GN 2/1.
 Scatola comandi applicata al fondo, spostabile a remoto fino a 500 mm, con cavo di alimentazione, interruttore luminoso on-off, lampada spia e regolatore di energia.
 Alimentazione elettrica 230 V -1 -50/60Hz



Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni incasso mm	Dimensioni foro	GN	Peso kg	kg	Potenza Watt
036-DR-SWT-01	370(A) x 580	332(B) x 542	340(F) x 550	1 x GN1/1	11		400
036-DR-SWT-02	695(A) x 580	657(B) x 542	665(F) x 550	2 x GN1/1	20		800
036-DR-SWT-03	1020(A) x 580	982(B) x 542	990(F) x 550	3 x GN1/1	29		1200
036-DR-SWT-12	695(A) x 580	657(B) x 542	665(F) x 550	1 x GN2/1	20		800
036-DR-SWT-14	1345(A) x 580	1307(B) x 542	1315(F) x 550	2 x GN2/1	38		1600



giunzione bordo inox-vetroceramica



Elementi da incasso Drop-in

037 - Vasche riscaldate a bagnomaria



037-DR-BM01

Elemento bagnomaria elettrico da incasso, adatto per contenitori Gastronorm.

Vasca saldata in acciaio inox AISI 304 finitura scotch brite, struttura di contenimento in acciaio inox o acciaio galvanizzato.

Riscaldamento per mezzo di **resistenze radianti** ad alto rendimento, applicate al fondo della vasca.

Il funzionamento può essere sia con **acqua che a secco**.

Regolazione della temperatura con termostato 30/110°C.

Rubinetto di scarico acqua.

Il pannello comandi è incorporato;

a richiesta:

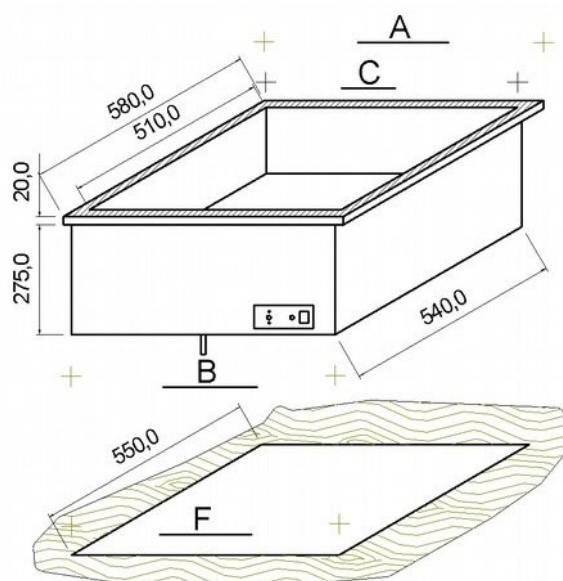
l'apparecchio può essere fornito con comandi remoti fino a 80 cm; termostato elettronico con display, montaggio incorporato oppure su scatola comandi remoti fino a 150 cm



Regolatore elettronico

per contenitori Gastro-Norm H=150 m

Modello	Dimensioni Piano mm	Dimensioni interno vasca	Dimensioni incasso mm	Dimensioni foro	GN	Peso kg	Potenza Watt
037-DR-BM01	375 (A) x 580	305(C)x510x160H	335(B) x 540	345(F) x 550	1 x GN1/1	12	700
037-DR-BM02	700 (A) x 580	630(C)x510x160H	660(B) x 540	670(F) x 550	2 x GN1/1	21	1400
037-DR-BM03	1025 (A) x 580	955(C)x510x160H	985(B) x 540	995(F) x 550	3 x GN1/1	30	2100





TECHNOPLAZ SRL

31015 CONEGLIANO (TV) - Italy

tel. +39.0438.456221

fax +39.0438.456221

email: info@technoplaz.it

web: www.technoplaz.it --- www.technoplaz.org