

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Banchi bar refrigerati H 1131 mm con alzatina più predisposizione per bancalina in marmo/granito/agglomerato (M/G/A) disponibili con tre diversi impianti di refrigerazione:

Struttura portante in tubolare d'acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno a 180°C con elementi d'irrigidimento e piedini regolabili. Cella schiumata in monoblocco con poliuretano ecologico a bassa densità (40 Kg/mc). Pareti interne e fondo cella in acciaio inox AISI 304 finitura 2B; angoli interni raggiati per una facile pulizia. Frontale della cella senza interruzioni in acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA. Sportelli di spessore 55 mm, per un'ottima coibentazione, in acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA con apertura a 180° e chiusura magnetica. Vano sportello con dimensioni commerciali (L 444 - H 603 mm). Fianchi esterni in lamiera plastificata similinox, schienale esterno in lamiera zincata. In dotazione una griglia intermedia in filo plastificato di colore grigio per ogni vano, posizionabile su 3 diversi livelli tramite cremagliere interne stampate in acciaio inox AISI 304 finitura 2B. Piano lavoro in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch-Brite disponibile con invaso e senza invaso. Nel caso di banchi bar statici e ventilati, lo scarico della condensa con valvola antiriflusso, così come l'eventuale carico e scarico idrico, trovano alloggio nell'apposito tappo in poliuretano inserito all'interno di un foro imbutito sul fondo vasca, per evitare qualsiasi infiltrazione di acqua. Nel caso di refrigerazione con evaporatore a scomparsa, il banco ha sempre in dotazione le griglie di fondo cella in PST e lo scarico per la condensa ha anche funzione di scarico idrico. Pannello comandi elettronico allineato al margine sinistro della cella per consentire l'inserimento del livello. Sbrinamento automatico, sistema di evacuazione della condensa tramite vaschetta evapora condensa (optional) con resistenza elettrica (solo su banchi bar con refrigerazione statica e ventilata, no per versione con evaporatore a scomparsa). Ogni banco è sottoposto a collaudo di refrigerazione e a prova dell'impianto elettrico: vedi certificato di collaudo inserito nell'apposita tasca in plastica sul banco lato operatore.

### REFRIGERAZIONE STATICA CON EVAPORATORE ALETTATO (E-STA)

Impianto di refrigerazione costituito da compressore ermetico, condensatore con tubo di rame e alette d'alluminio raffreddato ad aria con ventilatore, evaporatore con tubo in rame e alette d'alluminio alimentato a capillare in caso di unità condensatrice a bordo, a valvola in caso di unità condensatrice remota. Refrigerazione statica. Disponibile nella versione TN: temperatura di esercizio +4°C/+8°C. Test a 35°C con 60% U.R.

### REFRIGERAZIONE STATICA CON EVAPORATORE A SCOMPARSA (E-SCO)

Impianto di refrigerazione costituito da compressore ermetico, condensatore con tubo di rame e alette d'alluminio raffreddato ad aria con ventilatore, evaporatore con tubo in rame affogato nella schiuma poliuretanicata e posto a contatto delle pareti interne della cella sia sullo schienale che sui fianchi, alimentato a capillare in caso di unità condensatrice a bordo, a valvola in caso di unità condensatrice remota. Refrigerazione statica. Su richiesta agitatore d'aria obbligatorio in caso di sportelli a vetro. Disponibile nella versione TN (temperatura di esercizio +4°C/+8°C). Test a 35°C con 60% U.R.

### REFRIGERAZIONE VENTILATA (E-VEN)

Impianto di refrigerazione costituito da compressore ermetico, condensatore con tubo di rame e alette d'alluminio raffreddato ad aria con ventilatore, evaporatore con tubo in rame e alette d'alluminio alimentato a capillare in caso di unità condensatrice a bordo, a valvola in caso di unità condensatrice remota. Refrigerazione ventilata con distribuzione uniforme dell'aria tramite apposito convogliatore situato sopra l'evaporatore disponibile nella versione TN (temperatura di esercizio +4°C/+8°C). Test a 35°C con 60% U.R.

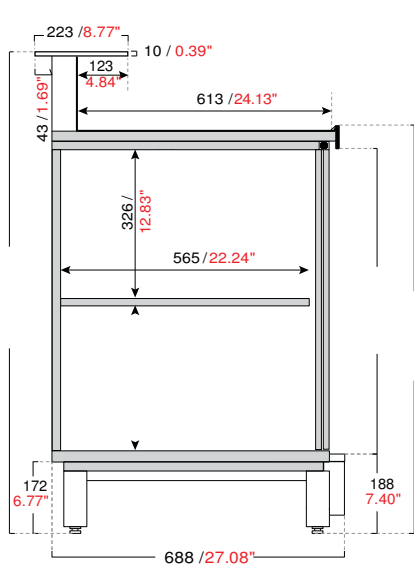
### ATTENZIONE

I banchi bar con installato il pozzetto gelato devono avere il piano inox con alzatina senza invaso pertanto in caso di inserimento lavelli occorre prevedere il ribassamento.

## SEZIONI BANCHI BAR con predisposizione bancalina

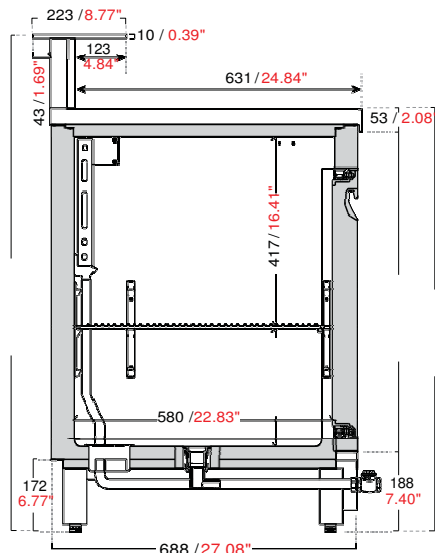
### SEZIONE SU VANO NEUTRO

H 1131 AB



### SEZIONE SU CELLA STATICA

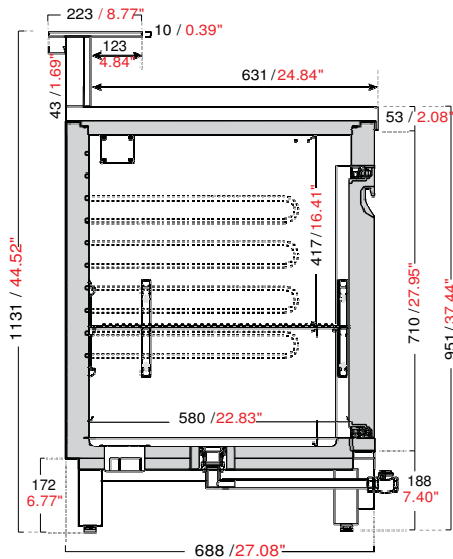
H 1131 AB



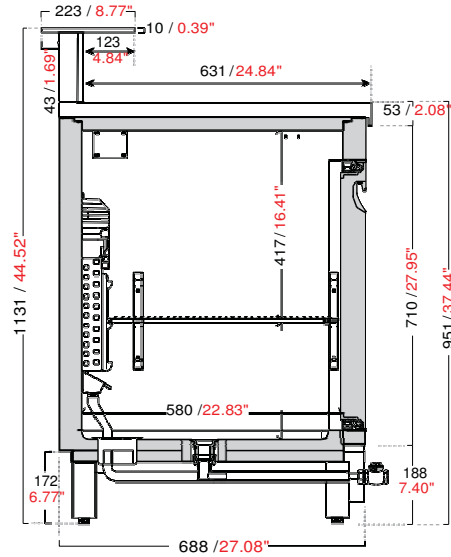
# BANCHI BAR H 1131 AB

## SEZIONI BANCHI BAR con predisposizione bancalina

SEZIONE SU CELLA CON EVAPORATORE A SCOMPARSITA  
H 1131 AB



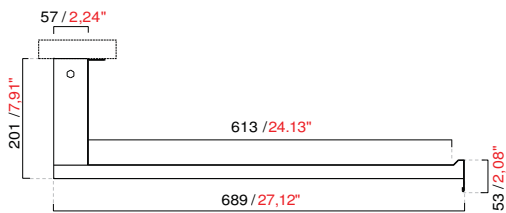
SEZIONE SU CELLA VENTILATA  
H 1131 AB



## PIANI IN ACCIAIO INOX PER BANCHI BAR H 1131 AB

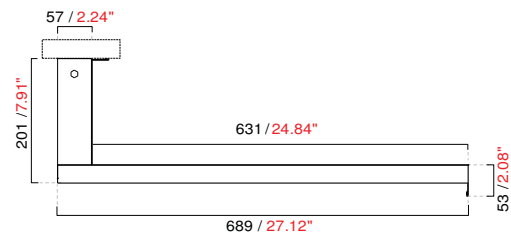
### PIANO CON ALZATINA ED INVASO

Diserie sui banchi lineari, non disponibile sui banchi bar curvi



### PIANO SENZA INVASO

Di serie sui banchi bar curvi, a richiesta sui banchi bar lineari



## SCHEMA SCARICHI

In caso di lavelli, l'impianto idraulico è dotato di carico idrico (C) con attacco da 3/8" per il rubinetto monoleva e collaudato a pressione su ogni banco. Lo scarico idrico del lavello (A) è realizzato in tubo diametro 40 mm ad alta resistenza termica ed è dotato di tubo a gomito. Lo scarico del gocciolatoio che raccoglie la condensa e lo scarico della vasca della cella convogliano nel rubinetto (B) dotato di un attacco da 1/2" con valvola antiriflusso.

