

Vitrine réfrigérée à pizza Table à pizza réfrigérée 2 portes et 12 tiroirs et vitrine réfrigérée

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



727149 (RCSH2D12W)

Table réfrigérée, avec
vitrine, 2 portes, 12 tiroirs

Description courte

Repère No.

Meuble à pizza réfrigéré avec panneaux avant et latéraux, portes et tiroirs en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail en marbre. Section réfrigérée à 2 portes. Section ambiante à 12 tiroirs pour une utilisation avec des bacs GN1/1 (non fourni). Groupe de réfrigération intégré. Ventilé/Fixe. Réfrigérant R404a. Mousse de polyuréthane expansé haute densité, 50mm d'épaisseur, avec injection de cyclopentane. Tableau de commande numérique. Dégivrage entièrement automatique, et évaporation automatique de l'eau de dégivrage obtenue par du gaz chaud. Plage de température : -2/+10°C. Adapté pour fonctionner à des températures ambiantes allant jusqu'à +43°C. Sans CFC ni HCFC. Pieds en acier inoxydable AISI 304, réglables en hauteur. Vitrine en acier inoxydable AISI 304 avec panneaux, côtés et étagère-support supérieure en verre de protection. Conçu pour une utilisation avec des bacs GN1/4 et GN1/2 (non fournis). Groupe de réfrigération intégré. Réfrigérant R134a. Commande thermostatique de la température. Plage de température : -2/+8°C. Protection IP20.

Caractéristiques principales

- Vitrine réfrigérée conçue pour accueillir des bacs GN 1/4 et GN 1/2, disponibles en accessoires.
- Plan de travail en granit permettant d'étaler la pâte avec aisance ; dossier de 165 mm pour que les aliments ne tombent pas accidentellement sur les côtés et à l'arrière pendant la préparation.
- Les compartiments réfrigérés peuvent accueillir des grilles ou des bacs GN 1/1 sur 6 positions.
- Un ensemble de tiroirs neutres, situés sur le côté droit, permet de stocker la pâte dans des bacs GN 1/1 OU 600X400. Un compartiment supplémentaire pour les ustensiles de cuisine est disponible en standard dans les tiroirs qui doivent être utilisés uniquement avec des bacs GN 1/1.
- De série : réglage de la température, surveillance par sonde, alarmes HACCP, alarmes de service, personnalisation des paramètres. Surveillance HACCP à distance disponible via un kit accessoire.
- En accessoires, kit tiroirs 1/2 ou 1/3 pouvant être installés sur site à la place des portes.
- Groupe tropicalisé (température ambiante +43°C)
- Cet appareil est prévu pour un fonctionnement à une température ambiante allant jusqu'à 40°C

Construction

- Monté sur pieds réglables de 150 mm.
- Panneaux de commande étanche IPX1, affichage digital de la température avec bouton marche/arrêt pour garantir la fiabilité dans toutes les cuisines.
- Vitrine réfrigérée fabriquée en inox AISI 304 avec angles arrondis, côtés, panneau arrière et étagère supérieure en verre trempé.
- Sortie du câble d'alimentation de la vitrine à gauche ou à l'arrière pour s'adapter au mieux à tout type d'installation.
- Vitrine réfrigéré : unité de refroidissement indépendante intégrée, avec évaporateur dissimulé, conçu pour conserver les aliments dans des bacs GN à une température de 0°C à +10°C, avec une température ambiante de +43°C.
- Table réfrigérée : angles internes arrondis, évacuation et joints magnétiques démontables sans outils. Filtre du condensateur rapidement accessible pour le nettoyer plus facilement.
- Table réfrigérée : unité de refroidissement intégrée, avec cavité ventilée et évaporateur isolé à l'arrière, conçu pour fonctionner de -2° à +10°C, à une température ambiante de 43 °C.
- Développé et fabriqué conformément à la certification usine ISO 9001 et ISO 14001.

TIT_Sustainability



- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage par gaz chaud.
- Sans HCFC, CFC, HFC. Isolation cyclopentane. Gaz réfrigérant R404a.
- Vitrine réfrigérée : gaz réfrigérant (R134a) et isolation sans HCFC ni CFC.
- Table réfrigérée fabriquée en inox AISI 304 avec panneau interne arrière en aluminium garantissant

APPROBATION: _____

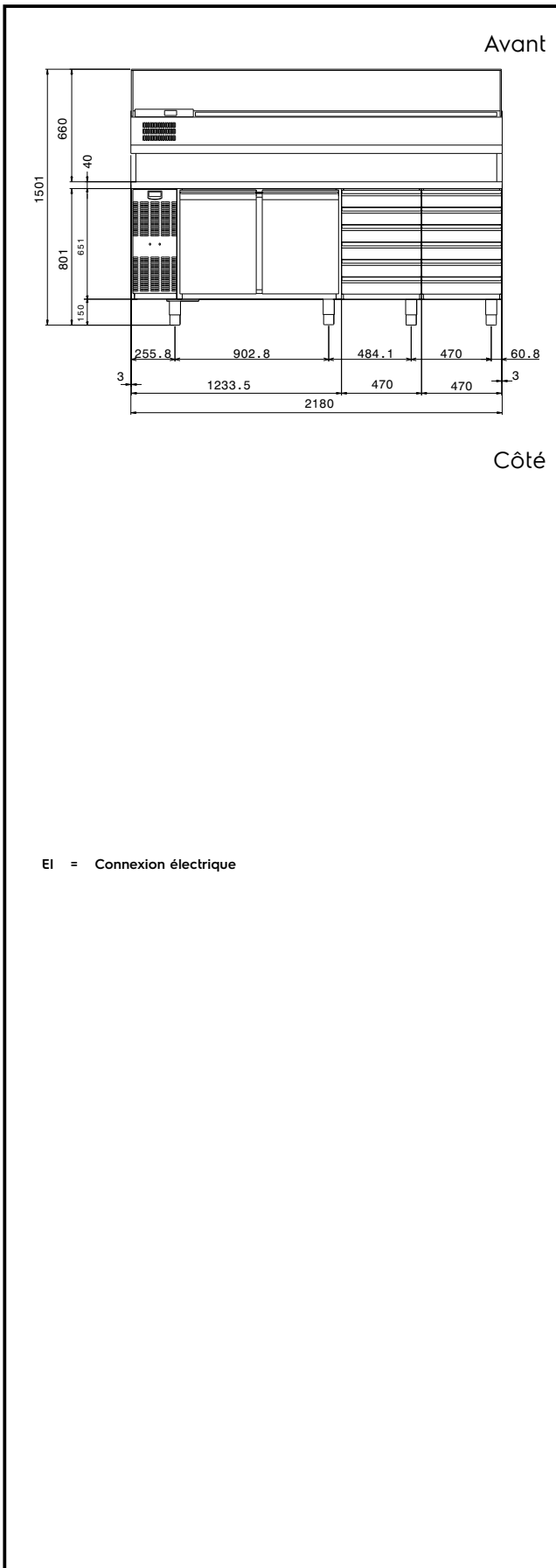
une faible consommation d'énergie, une récupération rapide et une uniformité optimale de la température.

Accessoires inclus

- 2 X Grille plastifiée GN1/1 PNC 881435

Accessoires en option

- Kit HACCP intégré (connexion Carel) pour armoires Ecostore (sauf TOUCH) et armoires/tables NON "FWC" PNC 880252
- Grille plastifiée GN1/1 PNC 881435
- Bac en polythène pour alimentation 400x600mm PNC 921854
- Bacs GN pour vitrine 2260mm PNC 921855





Electrolux
PROFESSIONAL

Vitrine réfrigérée à pizza Table à pizza réfrigérée 2 portes et 12 tiroirs et vitrine réfrigérée

Avant

Côté

EI = Connexion électrique



Vitrine réfrigérée à pizza
Table à pizza réfrigérée 2 portes et 12 tiroirs et vitrine réfrigérée
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2023.04.27

Électrique

Voltage :	
727149 (RCSH2D12W)	230 V/1 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	0.27 kW

Informations générales

Capacité brute	560 lt
Capacité nette:	157 lt
Ferrage porte :	1 gauche+1droite
Largeur extérieure	2180 mm
Profondeur extérieure	700 mm
Profondeur extérieure porte ouverte :	1110 mm
Hauteur extérieure	1501 mm
Poids net :	330 kg
Type de plan de travail	Marbre
Nb de tiroirs	12

Données de refroidissement

Type de contrôle :	Digital
Puissance frigorifique à une température d'évaporation de :	-10 °C
Température de fonctionnement mini :	0 °C
Température de fonctionnement maxi :	10 °C
Type de refroidissement	Ventilé/Statique
Nb de dégivrage/24h	toutes les 6 heures

[NOT TRANSLATED]

Classe énergétique (en conformité avec la réglementation EU 2015/109)	C
Consommation énergétique (en conformité avec la réglementation EU 2015)	1000kWh / an - 3kWh/24h
Condition de travail (en conformité avec la norme EU 2015/1094)	Heavy Duty (cl.5)
Index EEI (En conformité avec la réglementation EU 2015/1094)	45,64
Niveau sonore :	55 dBA
Type de fluide réfrigérant :	R404A
GWP Index:	3922
Puissance frigorifique :	448 W
Poids de fluide réfrigérant :	190 g

EU energy labelling from 1st July 2016

The European energy labelling scheme for professional refrigerators and freezers is based on requirements setting Minimum Energy Performance standards for commercial refrigeration cabinets sold within the EU.

These requirements are designed to drive energy efficiency and environmentally friendly approach for professionals. The European energy labelling scheme will apply to all manufacturers and importers who sell and market products within the EU and it is mandatory across Europe. Important: all products which consume energy above the minimum level will not be able to be sold within the EU from 1 July 2016.

SI 2020 No. 1528.

Important: all products which consume energy above the minimum level will not be able to be sold within the EU from 1 July 2016.

