



Electrolux
PROFESSIONAL

Armoires digitales Armoire réfrigérée à chariot 1600L- 1 porte

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



725099 (RI16R1FR)

Armoire à chariot réfrigérée
1 porte 1600L +2/+10°C R290

Description courte

Repère No. _____

Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur d'isolation mm75. Porte pleine battante à droite réversible avec serrure, isolation 60 mm d'épaisseur. Joint bas de porte réglable. Protections antichoc universelles sur tous les côtés. Unité de réfrigération intégrée; mode de fonctionnement ventilé. Panneau de commande numérique ; affichage de la température; contrôle de l'humidité; évaporateur caché; dégivrage automatique et évaporation automatique de l'eau de dégivrage. La sonde de l'évaporateur optimise le cycle de dégivrage. Température de fonctionnement + 2 / + 10°C à 43°C température ambiante. Isolation sans CFC et HCFC. Gaz R290 dans le circuit frigorifique. Compatible avec les chariots (mm870x1860x1039h).

Caractéristiques principales

- Refroidissement ventilé pour une répartition optimale de la température.
- Panneau de commande relevable pour accéder facilement aux principaux composants par l'avant.
- Panneau de commande numérique avec affichage de la température.
- Dégivrage automatique et évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Modèle avec une porte pleine.
- Matériel certifié CE. En conformité avec les principaux organismes de certification internationaux.
- Branchement électrique : alimentation monophasée, 220/240 V.
- Protection antichoc sur tous les côtés.
- Joint de bas de porte réglable.
- Unité de refroidissement facilement accessible par l'arrière de l'appareil.
- La température de fonctionnement peut être réglée de 0 °C à +10 °C pour répondre aux besoins de stockage de la viande et des produits laitiers.
- Unité avec groupe tropicalisé

APPROBATION: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

Construction

- L'évaporateur et le ventilateur sont situés à l'extérieur de la cellule afin de garantir une capacité de stockage optimale.
- Porte avec serrure à clés.
- Le cache de l'évaporateur se retire facilement pour l'entretien.
- Développée et fabriquée conformément à la certification usine ISO 9001 et ISO 14001.
- Compresseur intégré, adapté aux conditions de fonctionnement.
- La cellule intérieure et les panneaux extérieurs sont fabriqués en inox AISI 304.
- Panneaux externes en inox AISI 304 pour assurer un niveau d'hygiène optimal.
- La cellule intérieure est entièrement construite en inox AISI 304, avec angles arrondis permettant une plus grande facilité de nettoyage.

- Chariot de boulangerie/pâtisserie avec PNC 922761 ☐
support pour grilles 600x400 mm pour four 20 GN 1/1 et cellule de refroidissement rapide, pas de 80 mm (16 glissières)
- Chariot de boulangerie/pâtisserie avec PNC 922762 ☐
support pour grilles 400x600 mm pour four 20 GN 2/1 et cellule de refroidissement rapide, pas de 80 mm (16 glissières)
- Structure banquet mobile avec PNC 922763 ☐
roulettes 20 GN1/1 - 45 assiettes au pas de 90 mm
- Structure banquet mobile avec PNC 922764 ☐
roulettes 20 GN2/1 - 116 assiettes au pas de 66 mm

Interface utilisateur et gestion des données

- Connectivité: accès aux appareils connectés en temps réel et à distance (nécessite accessoire optionnel).
- Grand affichage digital à chiffres blancs avec bouton de sélection d'humidité (3 niveaux prédéfinis), affichage et réglage de la température interne, activation manuelle du cycle de dégivrage et du cycle de gel turbo (pour refroidir rapidement les charges chaudes).

Développement durable

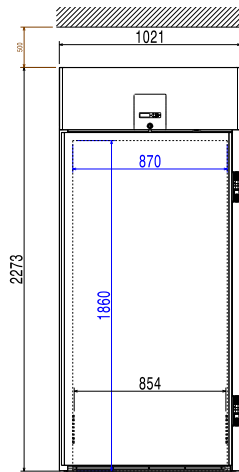


- Fluide frigorigène hautement écologique, sans CFC ni HCFC: R290 (gaz écologique dans la mousse: cyclopentane). Gaz de réfrigérant R290 à base d'hydrocarbures pour un impact environnemental minimal (PRP = 3), afin de réduire les effets de serre et de destruction de la couche d'ozone.
- Matériaux et composants de qualité élevée pour accroître la fiabilité.
- Isolation à basse de mousse sans CFC ni HCFC.
- Isolation de 75 mm d'épaisseur, avec mousse polyuréthane injectée par cyclopentane garantissant une isolation de longue durée, des économies d'énergie et aucun impact sur l'environnement.

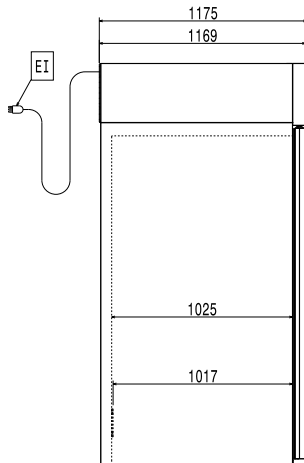
Accessoires en option

- Structure mobile avec roulettes 15 GN1/1 au pas de 84 mm PNC 922683 ☐
- Structure mobile avec roulettes 15 GN2/1 au pas de 84 mm PNC 922686 ☐
- Chariot pour four SkyLine 20GN1/1, pas de 63mm PNC 922753 ☐
- Chariot 16 GN 1/1 au pas de 80mm PNC 922754 ☐
- Structure banquet mobile avec roulettes 20 GN1/1 - 54 assiettes au pas de 74 mm PNC 922756 ☐
- Chariot pour four SkyLine 20GN2/1, pas de 63mm PNC 922757 ☐
- Chariot 16 GN 2/1 au pas de 80mm PNC 922758 ☐
- Structure banquet mobile avec roulettes 20 gn2/1 - 92 assiettes au pas de 85 mm PNC 922760 ☐

Avant

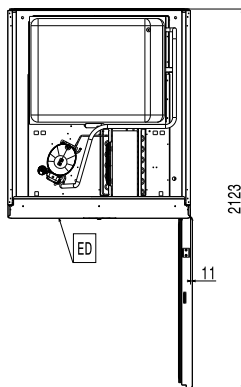


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage : 220-240 V/1 ph/50 Hz

Informations générales

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Ferrage porte :

Largeur extérieure : 1021 mm
 Profondeur extérieure : 1175 mm
 Hauteur extérieure : 2273 mm
 Nb et type de porte : 1 Pleine
 Panneaux côté extérieurs : inox AISI 304
 Panneaux dessus extérieurs : inox AISI 304
 Construction porte extérieure : inox AISI 304
 Construction panneau interne : inox AISI 304

Données de refroidissement

Température de fonctionnement mini : 0 °C
 Température de fonctionnement maxi : 10 °C
 Puissance groupe compresseur : 1/3 hp

Certifications ISO

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Durabilité

Type de fluide réfrigérant : R290
 Puissance frigorifique : 678 W
 Poids de fluide réfrigérant : 150 g