



Armoires digitales Armoire réfrigérée à chariot 1600L- 1 porte pour groupe à distance

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #



725101 (RI16R1FR)

Armoire à chariot réfrigérée
1 porte 1600L +2+10°C
prédisposée groupe à
distance R134a;R513A;
R426A

Description courte

Repère No.

Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304. Épaisseur d'isolation 75 mm. 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 à distance ; 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. Compatible avec les chariots (mm820x1015x1840h).

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.
- Prédisposé pour groupe à distance (groupe non fourni).
- 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.

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



- 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.

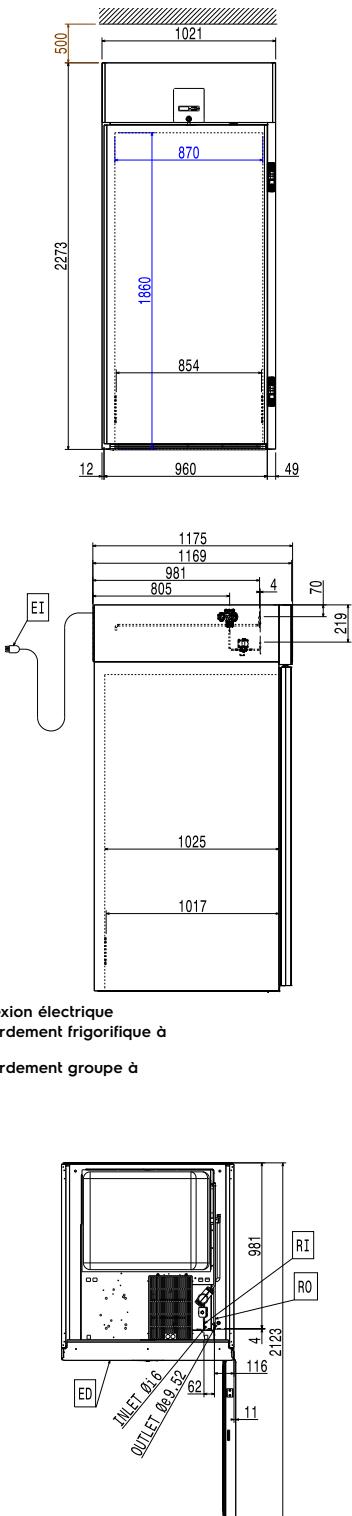
Accessoires en option

- 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
- Chariot de boulangerie/pâtisserie avec support pour grilles 600x400 mm pour four 20 GN 1/1 et cellule de refroidissement rapide, pas de 80 mm (16 glissières) PNC 922761

Armoires digitales

Armoire réfrigérée à chariot 1600L- 1 porte pour groupe à distance

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



Avant

Côté

Dessus

Électrique

Voltage : 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

Informations générales

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

Type de contrôle :	Digital
Température de fonctionnement maxi :	10 °C
Type de fluide réfrigérant :	R134a;R513A;R426A
Puissance frigorifique suggérée	1380 W
Condition à la température d'évaporation:	0 °C
Condition à la température de condensation:	55 °C
Condition à la température ambiante	32 °C
Tuyaux de raccordement (à distance) - sortie:	9.5 mm
Tuyaux de raccordement (à distance) - entrée:	6 mm

Certifications ISO

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

Armoires digitales

Armoire réfrigérée à chariot 1600L- 1 porte pour groupe à distance

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.