



Vitrine réfrigérée à pizza Comptoir réfrigérée pizza 2 portes -6 tiroirs avec vitrine réfrigérée



725188 (RCSH2D6W)

Comptoir pizza réfrigéré 2 portes et 6 tiroirs, 0+10°C, AISI 304

Description courte

Repère No.

Comptoir réfrigéré avec panneaux avant et latéraux, portes et tiroirs en acier inoxydable 304 AISI. Equipé d'un plan de travail en granit. Section réfrigérée avec 2 portes. Section d'ambiance avec 6 tiroirs adaptés pour une utilisation avec 1/1GN (non inclus). Groupe frigorifique intégré. Ventilé/statique. Réfrigérant R290. Mousse de polyuréthane expansé à haute densité, épaisseur 90 mm, avec injection de cyclopentane. Panneau de commande numérique. Dégivrage entièrement automatique et évaporation automatique de l'eau de dégivrage obtenue par gaz chaud. Plage de température : -2+10°C. Convient pour fonctionner à des températures ambiante 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 de protection en verre, côtés et étagère de support supérieure. Il est conçu pour être utilisé avec des récipients 1/4GN et 1/2GN (non inclus). Groupe frigorifique intégré. Réfrigérant R290. Contrôle thermostatique de la température. Plage de température : 0+10°C. Protection IP20

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Caractéristiques principales

- 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.
- Matériel certifié CE. En conformité avec les principaux organismes de certification internationaux.
- 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.
- Conçu pour une utilisation avec les ensembles de bacs spéciques en inox GN 1/4 et GN 1/2 (sans couvercle), disponibles comme accessoires.
- En accessoires, kit tiroirs 1/2 ou 1/3 pouvant être installés sur site à la place des portes.
- Vitrine réfrigérée conçue pour accueillir des bacs GN 1/4 et GN 1/2, disponibles en accessoires.
- 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.
- Compartiments réfrigérés GN1/1
- Unité avec groupe tropicalisé

APPROBATION:



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

Construction

- 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.
- Vitrine réfrigérée : 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.
- Développée et fabriquée conformément à la certification usine ISO 9001 et ISO 14001.
- Table réfrigérée : angles internes arrondis, évacuation et joints magnétiques démontables sans outils. Filtre du condensateur rapidement accessible pour le nettoyer plus facilement.
- 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.
- Monté sur pieds réglables de 150 mm.

Interface utilisateur et gestion des données

- Connectivité: accès aux appareils connectés en temps réel et à distance (nécessite accessoire optionnel).

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.
- Fourni avec sa propre unité de réfrigération intégrée, peu bruyante, à consommation d'énergie réduite et à température contrôlée par thermostat.
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage par gaz chaud.
- Table réfrigérée fabriquée en inox AISI 304 avec panneau interne arrière en aluminium garantissant une faible consommation d'énergie, une récupération rapide et une uniformité optimale de la température.

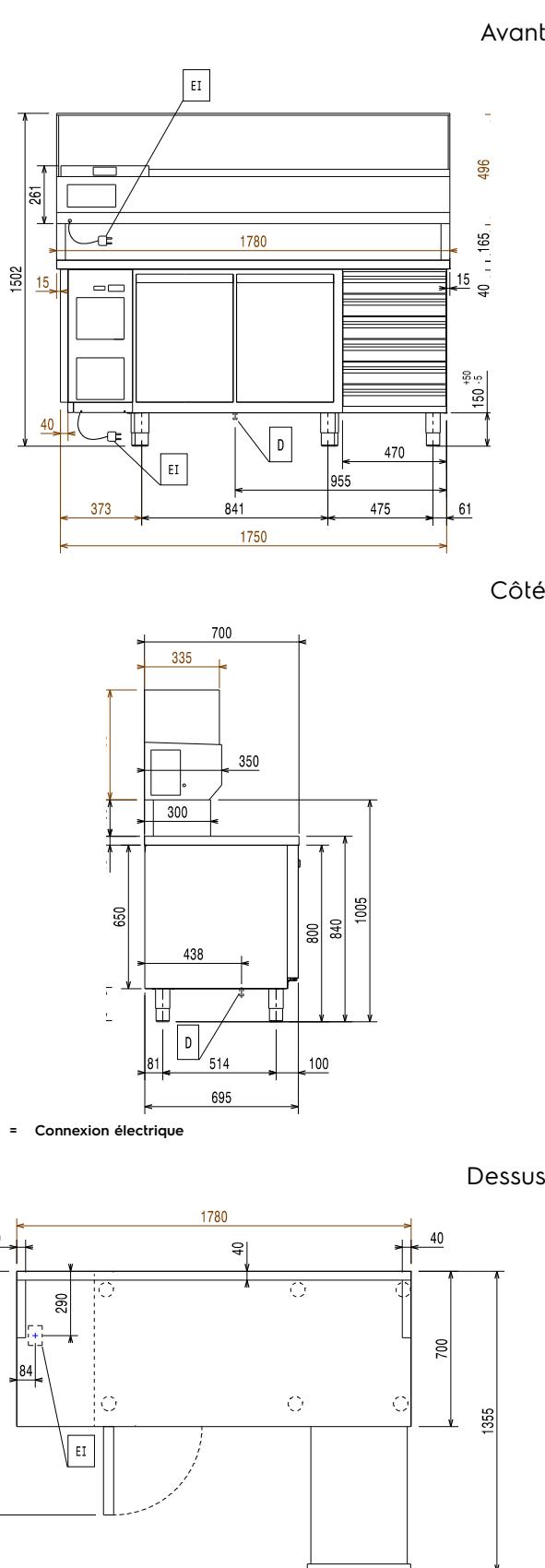
Accessoires inclus

- 2 X Grille plastifiée GN1/1 PNC 881435

Accessoires en option

- Grille plastifiée GN1/1 PNC 881435
- 4 bacs GN1/4 + 2 bacs GN1/2 H150 mm pour vitrine 1780 mm PNC 921850
- Bac en polythene 400X600 mm PNC 921854

Vitrine réfrigérée à pizza Comptoir réfrigérée pizza 2 portes -6 tiroirs avec vitrine réfrigérée



Électrique

Supply voltage:	220-240/1/50 V/ph/Hz
Electrical power max.:	0,42 kW
Defrost power:	0,2 kW
Current consumption:	3,0 Amps
Plug type:	CE-SCHUKO

Informations générales

Gross capacity counter:	725188 (RCSH2D6W)	290 lt
Net volume counter:		164 lt
Largeur extérieure		1780 mm
Profondeur extérieure		700 mm
Profondeur extérieure porte ouverte :		1098 mm
Hauteur extérieure		1502 mm
Poids net :		331 kg

Données de refroidissement

Compressor power:	1/3 hp
Second Unit - Compressor power:	1/3 hp
Refrigeration power:	352 W
Second Unit - refrigeration power:	314 W
Refrigerant weight:	50 g
Second Unit - refrigerant weight:	52 g
Puissance frigorifique à une température d'évaporation de :	-10 °C

Information produit (en conformité avec la réglementation EU 2015/109)

Energy class counter:	A
Yearly and daily energy consumption counter:	400kWh/year - 1kW/24h

Certifications ISO

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Durabilité

Type de fluide réfrigérant :	R290
Classe climatique:	5