

Vitrine réfrigérée à pizza Comptoir réfrigérée pizza 2 portes -2x6 tiroirs avec vitrine réfrigérée

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


725189 (RCSH2D12W)

 Comptoir pizza réfrigéré 2
portes et 2x6 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 12 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 ambiantes 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.

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: _____

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 condenseur 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.
- Évaporation 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

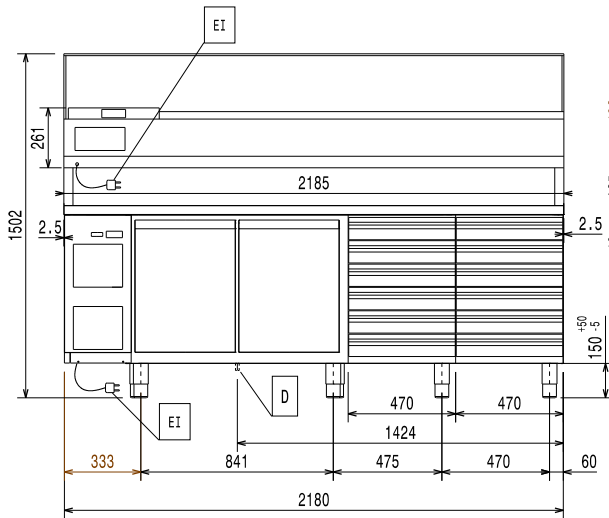
- 2 X Grille plastifiée GN1/1 PNC 881435

Accessoires en option

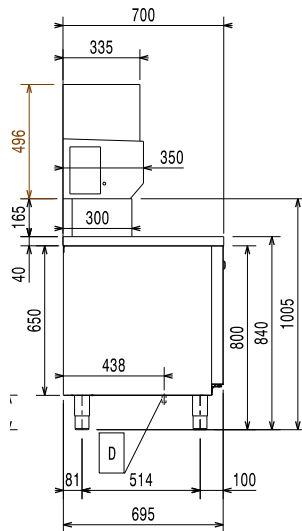
- Grille plastifiée GN1/1 PNC 881435 ☐
- Bac en polythène 400X600 mm PNC 921854 ☐

Vitrine réfrigérée à pizza Comptoir réfrigérée pizza 2 portes -2x6 tiroirs avec vitrine réfrigérée

Avant

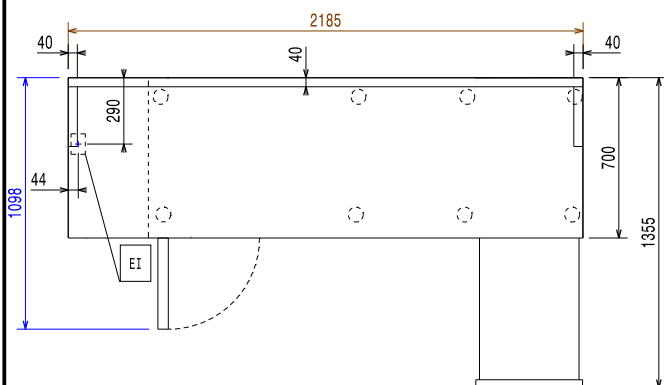


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Supply voltage:	725189 (RCSH2D12W)	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:	290 lt
Net volume counter:	164 lt
Largeur extérieure	2180 mm
Profondeur extérieure	700 mm
Profondeur extérieure porte ouverte :	1098 mm
Hauteur extérieure	1502 mm
Poids net :	330 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:	58 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 Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
----------------	---

Durabilité

Type de fluide réfrigérant :	R290
Classe climatique:	5