

Vitrine réfrigérée à pizza 3 PORTE REFRIGEREE 3 COMPARTIMENT SALADETTE

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



725190 (RCSH3D)

Comptoir pizza réfrigéré 3
portes, 0+10°C, AISI 304

Caractéristiques principales

- 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.
- Groupe tropicalisé (température ambiante +43°C)
- 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.
- Connectivité: accès aux appareils connectés en temps réel et à distance (nécessite accessoire optionnel).
- 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.
- Refrigerated compartments can accommodate GN 1/1 grids or trays.

APPROBATION: _____

Construction

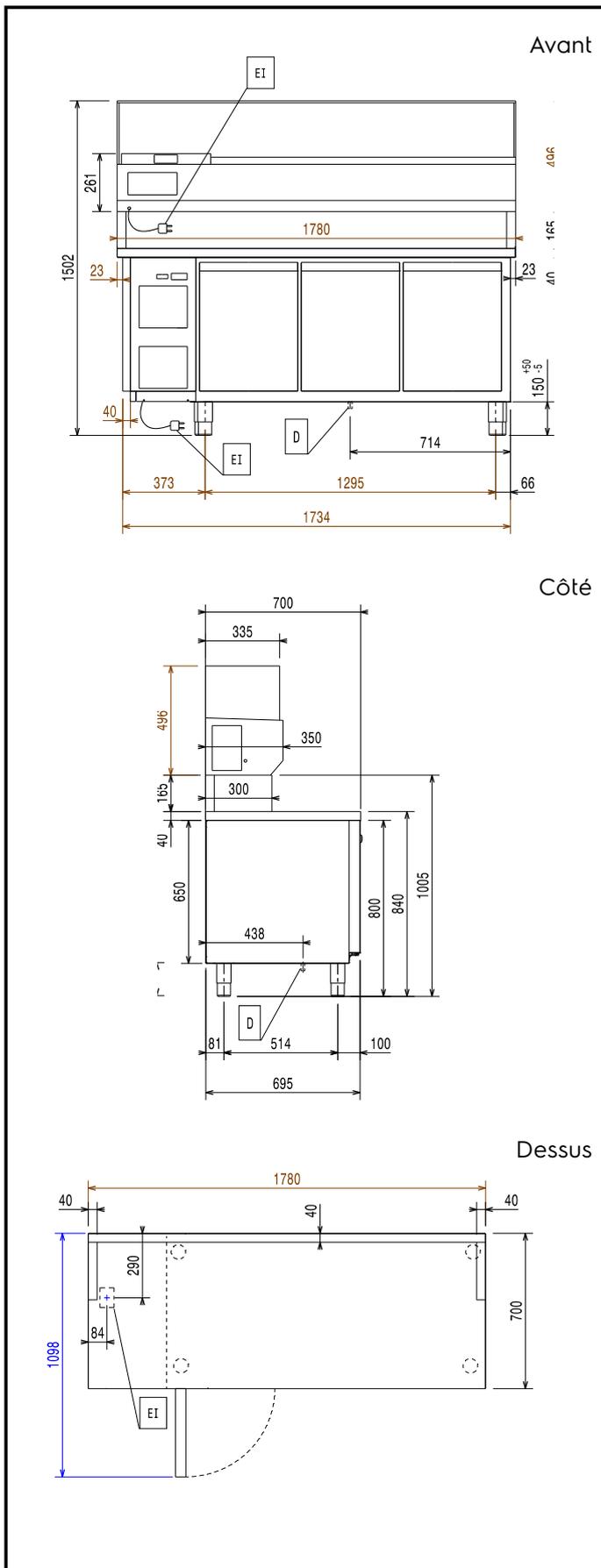
- Table réfrigérée : unité de refroidissement intégrée, avec cavité ventilée et évaporateur isolé à l'arrière, conçu pour fonctionner de -2° à +10°C, à une température ambiante de 43 °C.
- Table réfrigérée fabriquée en inox AISI 304 avec panneau interne arrière en aluminium garantissant une faible consommation d'énergie, une récupération rapide et une uniformité optimale de la température.
- 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.
- 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.

Accessoires inclus

- 3 X Grille plastifiée GN1/1 PNC 881435

Accessoires en option

- Kit HACCP intégré (connexion PNC 880252
Carel) pour armoires Ecostore (sauf TOUCH) et armoires/tables NON "FWC"
- Grille plastifiée GN1/1 PNC 881435
- 4 bacs GN1/4 + 2 bacs GN1/2 H150 PNC 921850
mm pour vitrine 1780 mm



Électrique

Supply voltage:	725190 (RCSH3D)	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:	420 lt
Net volume counter:	245 lt
Largeur extérieure	1780 mm
Profondeur extérieure	700 mm
Profondeur extérieure porte ouverte :	1098 mm
Hauteur extérieure	1502 mm
Poids net :	290 kg

Données de refroidissement

Compressor power:	1/3 hp
Second Unit - Compressor power:	1/3 hp
Type de fluide réfrigérant :	R290
Refrigeration power:	320 W
Second Unit - refrigeration power:	314 W
Puissance frigorifique à une température d'évaporation de :	-10 °C
Refrigerant weight:	65 g
Second Unit - refrigerant weight:	52 g
Classe climatique:	5

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

Energy class counter:	B
Yearly and daily energy consumption counter:	605kWh/year - 2kW/24h