

Table réfrigérée Table réfrigérée centrale 2 portes (R290)

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


710454 (EK2HBAA)

 Table réfrigérée Ecostore
 HP concept 2 portes -2°+10°
 C centrale -R290

Description courte

Repère No. _____

Construction : Portes intérieures et extérieures, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304. groupe réfrigéré intégrée, groupe extractible et évaporateur moulé dans la paroi arrière. Froid ventilé. Réfrigérant R290 Isolation du corps de meuble de 90mm pour minimiser la dispersion d'énergie. Panneau de contrôle numérique. Dégivrage entièrement automatique et évaporation automatique de l'eau de dégivrage obtenue par gaz chaud. Prévue pour fonctionner à des températures ambiantes jusqu'à + 40 °C. Plage de température: -2 + 10 ° C. sans CFC et HCFC. Pieds en acier inoxydable AISI 304, réglables en hauteur.

Caractéristiques principales

- Glissières anti-bascule acceptant des bacs GN 1/1.
- La combinaison des portes et des tiroirs répond à des besoins variés, avec possibilité de changer la configuration sur site.
- Panneau de commande numérique.
- Circulation d'air forcé pour un refroidissement rapide et une distribution homogène de la température.
- Le compartiment réfrigéré est conçu pour y placer des bacs et grilles GN 1/1.
- Portes en inox à fermeture automatique (<90°).
- Commande numérique avec conformité HACCP : lorsque la température dépasse un seuil critique, une alarme sonore et une alarme visuelle sont activées. Les événements sont conservés en mémoire pendant deux mois.
- Prévu pour un port d'accès RS485 afin de permettre une connexion avec un ordinateur à distance et des systèmes HACCP intégrés.
- La conception du groupe frigorifique avec sa ventilation en façade permet une installation en dos à dos, adossé, côte à côte ou sur socle maçonné. Aucun espace est nécessaire à la ventilation du groupe, optimisant ainsi l'espace en cuisine.
- Évaporation automatique des gaz chauds de l'eau de dégivrage.
- Performances et uniformité de la température garanties dans la chambre à 5-HEAVY DUTY (température ambiante 40°C), selon le protocole EN16825:2016.
- Différentes compositions de portes et de tiroirs sont possible en option pour s'adapter au besoin et à la configuration du site. L'unité de refroidissement à droite est disponible sur demande.
- Accès frontal et facile pour tous les composants de l'unité de refroidissement.
- Sûreté certifiée selon la réglementation CE
- Equipée du système d'air forcé pour un refroidissement rapide et une répartition homogène de la température dans la chambre.
- Encombrement réduit pour les installations même dans des espaces restreints.
- Plage de température réglable de -2 °C à +10 °C pour répondre aux besoins de stockage de la viande, du poisson et des produits laitiers.
- Connectivité: accès aux appareils connectés en temps réel et à distance (nécessite accessoire optionnel).
- Afficheur numérique à chiffres blancs avec affichage et réglage de la température interne, activation manuelle du cycle de dégivrage et du cycle turbo givre (pour refroidir rapidement les charges chaudes).
- Facilité d'entretien grâce au panneau de commande intuitif avec accès à distance via l'application.
- Port RS485 intégré pour faciliter la connexion à un ordinateur à distance et systèmes HACCP intégrés
- Unité avec groupe tropicalisé

APPROBATION: _____

Construction

- Accès à tous les composants par l'avant.
- Compresseur intégré, adapté aux conditions de fonctionnement.
- Développée et fabriquée conformément à la certification usine ISO 9001 et ISO 14001.
- Affichage du code erreur
- Intérieur avec angles arrondis par emboutissage d'une seule pièce.
- Portes, panneaux frontal et latéraux, plan de travail amovible en inox AISI 304.
- Monté sur pieds en inox réglables pour permettre un dégagement de 150 mm facilitant le nettoyage.
- Angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Plan de travail en inox AISI 304, avec une épaisseur de 50 mm.
- Pré-équipé pour tuyau de vidange.
- Groupe logé
- Bord du plan de travail en inox avec profil anti-gouttes.
- 2 compartiments avec une porte chacun
- Si nécessaire, le plan de travail peut être enlevé pour une manipulation plus facile pendant l'installation (en cas des portes étroites).
- Panneau de dessous en acier inoxydable.
- Panneau arrière externe en acier galvanisé
- Montage sur pieds en acier inoxydable pour un dégagement de 150 mm (-5 / + 50 mm) pour faciliter le nettoyage du sol
- Facile à nettoyer grâce aux coins arrondis, structure interne amovible (glissières), grilles et déflecteurs pour une efficace circulation de l'air.
- La structure interne est conçue pour le stockage de bacs GN 1/1, sur 15 niveaux interchangeables (distance entre glissières 3 cm)
- Optimisation de l'espace maximum grâce à sa dimension compacte.
- Groupe extractible pour faciliter les opérations de maintenance
- IP21 Indice de protection.

• Grille rislan grise GN 1/1 pour table réfrigérée HP	PNC 881107	☐
• 2 glissières de côté pour GN 1/1 pour table réfrigérée HP	PNC 881108	☐
• Kit 1 grille rislan grise et 2 glissières de côté pour table réfrigérée HP	PNC 881109	☐
• Bac plastique GN1/1 Hauteur 65 mm.	PNC 881110	☐
• Bac plastique GN1/1 Hauteur 100 mm.	PNC 881111	☐
• Bac plastique GN1/1 Hauteur 150 mm.	PNC 881112	☐
• Kit 4 roulettes dont 2 à freins hauteur 100mm pour table réfrigérée	PNC 881191	☐
• Kit 4 roulettes dont 2 à freins hauteur 150mm pour table réfrigérée 2&3 compartiments	PNC 881193	☐
• Kit serrure à clef pour table réfrigérée 2 compartiments ht 700	PNC 881242	☐

Développement durable



- Le plus haut niveau d'efficacité (classe A) est une garantie d'uniformité réalisée dans les pires conditions de fonctionnement (classe 5; 40% 40°C): certifiée par les tests énergétique suivant protocole EN16825: 2016.
- Equipé d'une isolation en cyclopentane de 90 mm d'épaisseur pour une meilleure isolation (conductivité thermique: 0,020 W / m * K) et faible impact environnemental (GWP = 3).
- Joint magnétique amovible à triple zones pour améliorer l'isolation et réduire la consommation d'énergie et la facilité de nettoyage.

Accessoires inclus

- 2 X Kit 1 grille rislan grise et 2 glissières de côté pour table réfrigérée HP PNC 881109

Accessoires en option

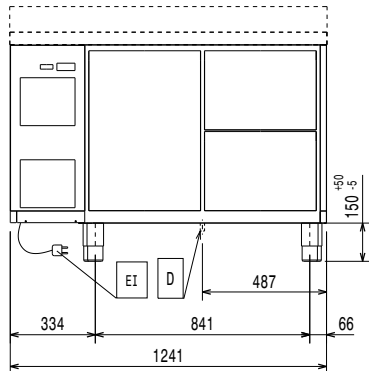
- Kit 2x1/2 tiroirs pour table réfrigérée HP PNC 881058 ☐
- Kit 3x1/3 tiroirs pour table réfrigérée HP PNC 881059 ☐
- Kit 1/3 tiroir et 2/3 tiroir pour bouteilles PNC 881071 pour table réfrigérée HP ☐



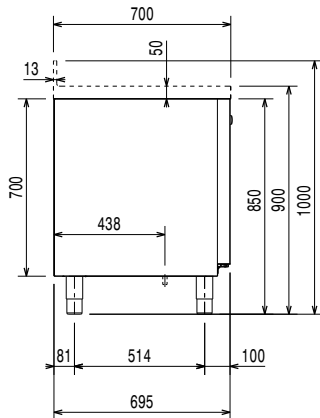
Electrolux
PROFESSIONAL

Table réfrigérée Table réfrigérée centrale 2 portes (R290)

Avant

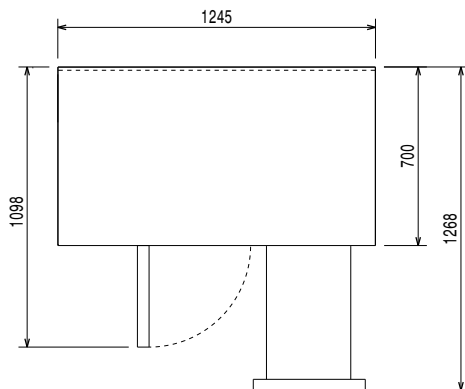


Côté



EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	220-240 V/1 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	0.22 kW

Informations générales

Built-in Compressor and Refrigeration Unit

Capacité nette:	180.8 lt
Nb de portes :	
Largeur extérieure	1245 mm
Profondeur extérieure	700 mm
Hauteur extérieure	900 mm
Largeur intérieure :	798 mm
Profondeur intérieure :	560 mm
Hauteur intérieure :	550 mm
Poids net :	100 kg
Volume brut :	1.14 m ³
Profondeur porte ouverte :	1110 mm
Capacité brute	290 lt

Données de refroidissement

Type de contrôle :	Digital
Humidité interne mini/maxi	40/85
Température de fonctionnement mini :	-2 °C
Température de fonctionnement maxi :	10 °C
Puissance groupe compresseur :	0.25 hp
Type de refroidissement	Ventilé
Isolation :	90 mm (cyclopentane)

Certifications ISO

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

Durabilité

Type de fluide réfrigérant :	R290
GWP Index:	3
Puissance frigorifique :	358 W
Poids de fluide réfrigérant :	45 g
Classe énergétique (en conformité avec la réglementation EU 2015/109	A
Consommation énergétique (en conformité avec la réglementation EU 2015	482kWh / an - 1kWh/24h
Condition de travail (en conformité avec la norme EU 2015/1094)	Heavy Duty (cl.5)
Index EEI (En conformité avec la réglementation EU 2015/1094)	21,40



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

2025.04.20



Electrolux
PROFESSIONAL

Table réfrigérée Table réfrigérée centrale 2 portes (R290)

EU energy labelling from 1st July 2016

The European energy labelling scheme for professional refrigerators and freezers is based on requirements setting Minimum Energy Performance standards for commercial refrigeration cabinets sold within the EU.

These requirements are designed to drive energy efficiency and environmentally friendly approach for professionals. The European energy labelling scheme will apply to all manufacturers and importers who sell and market products within the EU and it is mandatory across Europe. Important: all products which consume energy above the minimum level will not be able to be sold within the EU from 1 July 2016.

SI 2020 No. 1528.

Important: all products which consume energy above the minimum level will not be able to be sold within the EU from 1 July 2016.

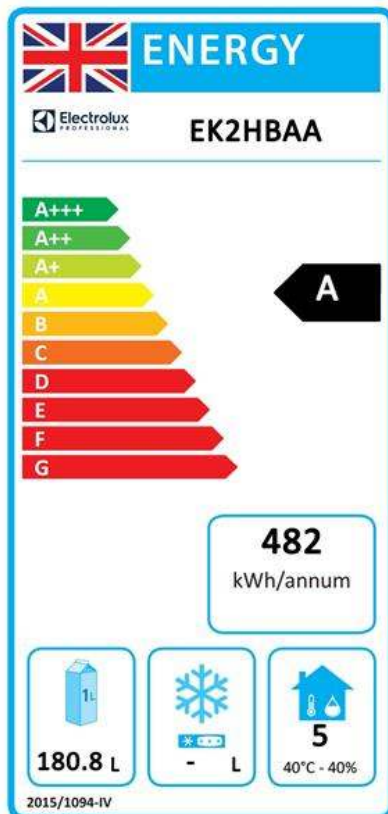
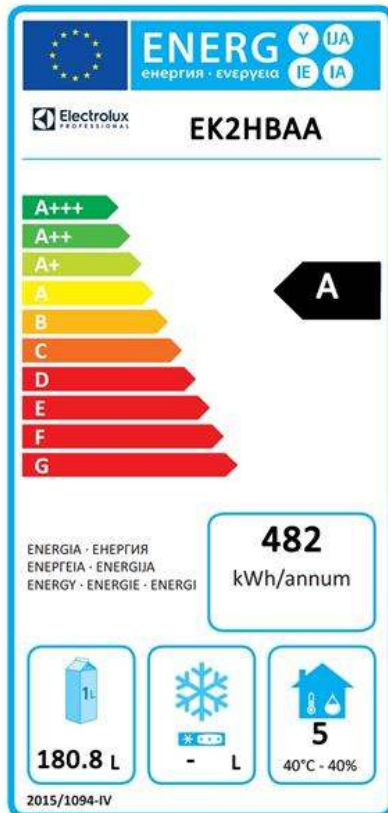


Table réfrigérée
Table réfrigérée centrale 2 portes (R290)

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

2025.04.20