



## Table réfrigérée ecostore HP Concept Table négative -R290- 6x1/2 tiroirs centrale



710365 (EK3ABCCC)

Table négative Ecostore HP  
Concept 6x1/2 tiroirs, -22-15°  
C, AISI 304, 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: -22-15 C. sans CFC et HCFC. Pieds en acier inoxydable AISI 304, réglables en hauteur.

REPÈRE #  
MODELE #  
NOM #  
SIS #  
AIA #

### Caractéristiques principales

- Plage de température réglable de -15 °C à -22 °C pour répondre aux besoins de stockage de la viande, du poisson et des produits laitiers.
- La conception du groupe frigorifique avec sa ventilation en façade permet une installation en dos à dos, adossé, côté à côté ou sur socle maçonné. Aucun espace est nécessaire à la ventilation du groupe, optimisant ainsi l'espace en cuisine.
- 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.
- Glissières anti-bascule acceptant des bacs GN 1/1.
- Portes en inox à fermeture automatique (<90°).
- Sûreté certifiée selon la réglementation CE
- Prévu pour un port d'accès RS485 afin de permettre une connexion avec un ordinateur à distance et des systèmes HACCP intégrés.
- Equipée du système d'air forcé pour un refroidissement rapide et une répartition homogène de la température dans la chambre.
- Le compartiment congélateur est conçu pour y placer des bacs ou grilles 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 avec affichage de la température.
- Circulation d'air forcé pour un refroidissement rapide et une distribution homogène de la température.
- 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).
- Unité avec groupe tropicalisé

### Construction

- Plan de travail en inox AISI 304, avec une épaisseur de 50 mm.
- Si nécessaire, le plan de travail peut être enlevé pour une manipulation plus facile pendant l'installation (en cas des portes étroits).
- Bord du plan de travail en inox avec profil anti-gouttes.
- Intérieur avec angles arrondis par emboutissage d'une seule pièce.
- 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)
- Portes, panneaux frontal et latéraux, plan de travail amovible en inox AISI 304.
- Groupe logé

### APPROBATION:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.fr](mailto:foodservice@electrolux.fr)

- Développée et fabriquée conformément à la certification usine ISO 9001 et ISO 14001.
- Affichage du code erreur
- Pré-équipé pour tuyau de vidange.
- Optimisation de l'espace maximum grâce à sa dimension compacte.
- Compresseur intégré, adapté aux conditions de fonctionnement.
- Construction interne et externe entièrement en acier inox AISI 304.
- Angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Monté sur pieds en inox réglables pour permettre un dégagement de 150 mm facilitant le nettoyage.
- Accès à tous les composants par l'avant.
- Groupe extractible pour faciliter les opérations de maintenance
- Montage sur pieds en acier inoxydable pour un dégagement de 150 mm (-5 / + 50 mm) pour faciliter le nettoyage du sol
- Panneau de dessous en acier inoxydable.
- Panneau arrière externe en acier galvanisé
- Dimensions internes des tiroirs:-modèles avec 2x1/2 tiroirs:  
1er tiroir (tiroir haut) 203x302x521 / 2ème tiroir 223x302x521 (HxLxP)-modèles avec 3x1/3 tiroirs : 1er tiroir (tiroir haut) 98x302x521 / 2ème et 3ème tiroirs 118x302x521 (HxLxP)-modèles avec 1/3+2/3 drawers: 1er tiroir (tiroir haut) 98x302x521 / 2ème tiroir 333x302x521 (HxLxP)

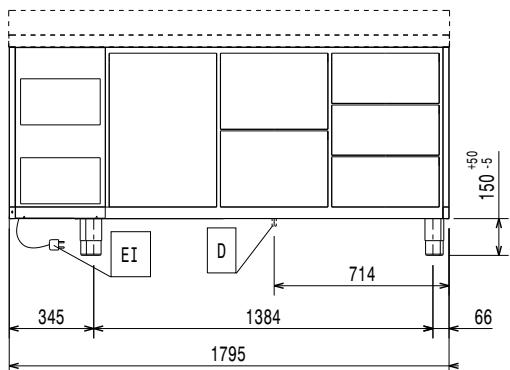
## Développement durable



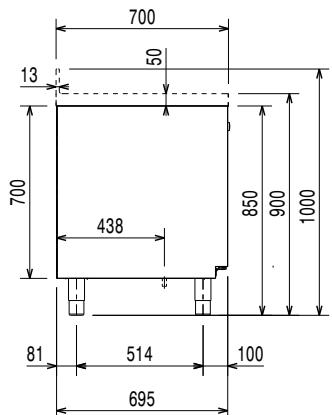
- Equipé d'une isolation en cyclopentane de 90 mm d'épaisseur pour une meilleure isolation (conductivité thermique: 0,020 W / m \* K) et faible impact environnemental (GWP = 3).
- Evaporation automatique des gaz chauds de l'eau de dégivrage.
- Joint magnétique amovible à triple zones pour améliorer l'isolation et réduire la consommation d'énergie et la facilité de nettoyage.
- 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.

## Accessoires en option

- Kit 2x1/2 tiroirs pour table réfrigérée HP PNC 881058
- Kit 3x1/3 tiroirs pour table réfrigérée HP PNC 881059
- 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



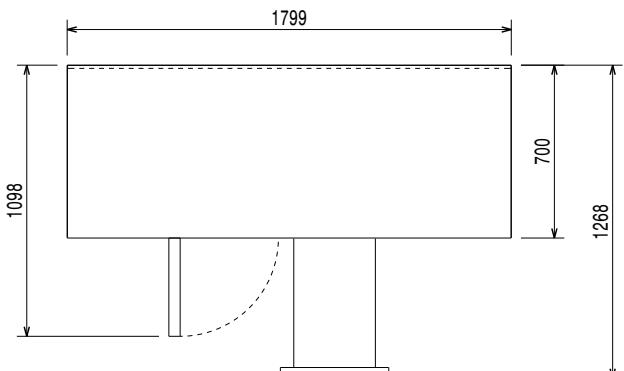
Avant



Côté

**EI** = Connexion électrique

Dessus


**Électrique**

Voltage :	220-240 V/1 ph/50 Hz
Puissance de raccordement	0.49 kW
Puissance de dégivrage:	0.57 kW
Type de prise	CE-SCHUKO

**Informations générales**

Capacité nette:	186 lt
Ferrage porte :	
Largeur extérieure	1799 mm
Profondeur extérieure	700 mm
Hauteur extérieure	900 mm
Largeur intérieure :	1252 mm
Profondeur intérieure :	560 mm
Hauteur intérieure :	550 mm
Poids net :	140 kg
Volume brut :	1.51 m <sup>3</sup>
Profondeur porte ouverte :	1110 mm
Ajustement hauteur (-/+):	0/0 mm
Capacité brute	440 lt

**Données de refroidissement**

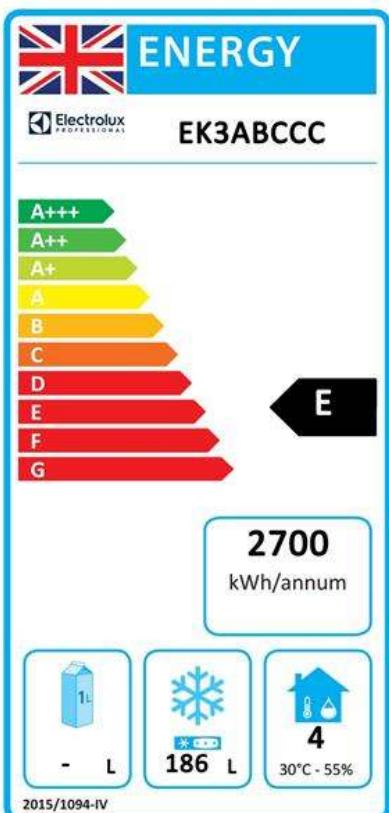
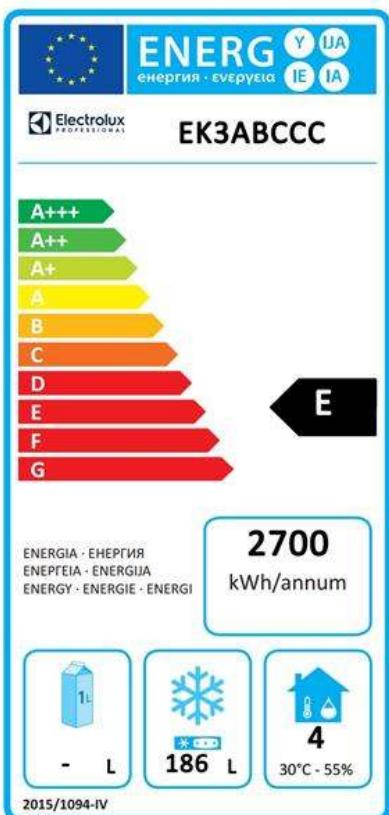
Type de contrôle :	Digital
Puissance frigorifique à une température d'évaporation de :	-30 °C
Humidité interne mini/maxi	
Température de fonctionnement mini :	-15 °C
Température de fonctionnement maxi :	-22 °C
Puissance groupe compresseur :	
Type de refroidissement	Ventilé
Isolation :	90 mm (cyclopentane)

**Certifications ISO**

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

**Durabilité**

Consommation de courant:	3.3 Amps
Type de fluide réfrigérant :	R290
GWP Index:	3
Puissance frigorifique :	569 W
Poids de fluide réfrigérant :	145 g
Classe énergétique (en conformité avec la réglementation EU 2015/109)	E
Consommation énergétique (en conformité avec la réglementation EU 2015/109)	2700kWh / an - 7kWh/24h
Condition de travail (en conformité avec la norme EU 2015/1094)	Normal Duty (cl.4)
Index EEI (En conformité avec la réglementation EU 2015/1094)	77,89


**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.