



Table réfrigérée ecostore HP Concept Table positive 2 portes centrale sans groupe



710322 (EK2RRAA)

Table réfrigérée Ecostore
HP concept 2 portes, -2+10°
C, AISI 304, prédisposée
groupe à distance R134a

Description courte

Repère No.

Construction : Portes intérieures et extérieures, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, prédisposée groupe à distance et évaporateur moulé dans la paroi arrière. Froid ventilé. Réfrigérant R134a. 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.

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #

Caractéristiques principales

- 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.
- 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.
- Equipée du système d'air forcé pour un refroidissement rapide et une répartition homogène de la température dans la chambre.
- La conception du groupe frigorifique avec sa ventilation en façade permet une installation en dos à dos, adossé, côté à côté ou sur socle maçonnable. 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.
- 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.
- 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

- Développée et fabriquée conformément à la certification usine ISO 9001 et ISO 14001.
- Monté sur pieds en inox réglables pour permettre un dégagement de 150 mm facilitant le nettoyage.
- Groupe à distance.
- Angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Entièrement fabriqué en inox AISI 304 dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.
- Pré-équipé pour tuyau de vidange.
- 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.
- Plan de travail en inox AISI 304, avec une épaisseur de 50 mm.
- 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

APPROBATION:



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

pour une manipulation plus facile pendant l'installation (en cas des portes étroits).

- 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
- 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.

Interface utilisateur et gestion des données

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

Développement durable



- Sans CFC ni HCFC (type de frigorigène écologique : R134a, - mousse injectée par gaz cyclopentane).
- 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 PNC 881109 de côté pour table réfrigérée HP

Accessoires en option

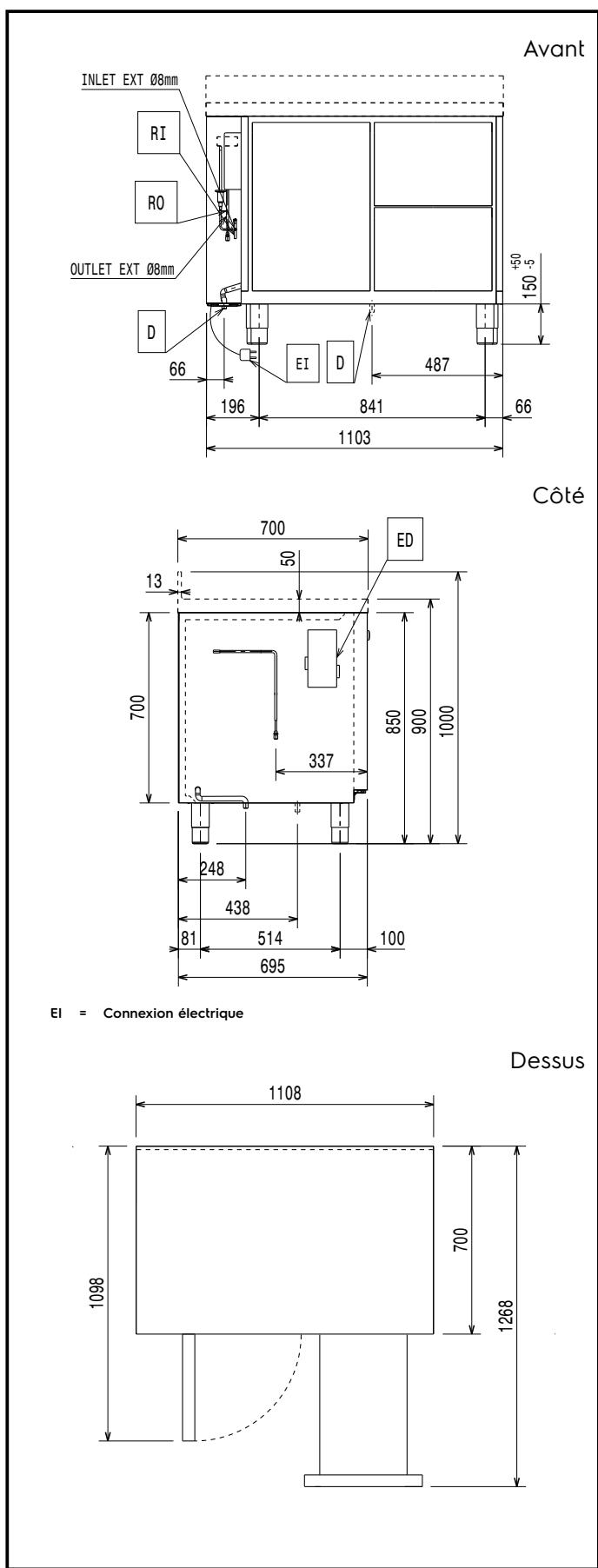
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Bac de ré-évaporation automatique des eaux de dégivrage pour tables prédisposées groupe à distance.. | PNC 880028 | <input type="checkbox"/> |
| • Groupe frigorifique -2+10°C 670L pour armoires réfrigérées 670L et tables réfrigérées HD R134A | PNC 880231 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 2x1/2 tiroirs pour table réfrigérée HP | PNC 881058 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 3x1/3 tiroirs pour table réfrigérée HP | PNC 881059 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 1/3tiroir et 2/3 tiroir pour bouteilles pour table réfrigérée HP | PNC 881071 | <input type="checkbox"/> |
| • Grille rislan grise GN 1/1 pour table réfrigérée HP | PNC 881107 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 glissières de côté pour GN 1/1 pour table réfrigérée HP | PNC 881108 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 1 grille rislan grise et 2 glissières de côté pour table réfrigérée HP | PNC 881109 | <input type="checkbox"/> |
| • Bac plastique GN1/1 Hauteur 65 mm. | PNC 881110 | <input type="checkbox"/> |
| • Bac plastique GN1/1 Hauteur 100 mm. | PNC 881111 | <input type="checkbox"/> |
| • Bac plastique GN1/1 Hauteur 150 mm. | PNC 881112 | <input type="checkbox"/> |
| • kit serrure à clef pour table réfrigérée 3 compartiments ht 700 | PNC 881243 | <input type="checkbox"/> |

Table réfrigérée

ecostore HP Concept Table positive 2 portes centrale sans groupe

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





Électrique

Voltage : 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

Informations générales

Ferrage porte :

1108 mm

Largeur extérieure

700 mm

Profondeur extérieure

900 mm

Hauteur extérieure

1110 mm

Profondeur porte ouverte :

Données de refroidissement

Type de contrôle : Digital

Type de fluide réfrigérant : R134a;R513A;R426A

Isolation :

90 mm (cyclopentane)

Puissance frigorifique suggérée

368 W

Condition à la température d'évaporation:

-10 °C

Condition à la température de condensation:

55 °C

Condition à la température ambiante

43 °C

Tuyaux de raccordement (à distance) - sortie:

9.5 mm

Tuyaux de raccordement (à distance) - entrée:

8 mm

Certifications ISO

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