



**Digitale Kühlchränke**  
**Einfahr Kühlagerschrank, 1 Tür, 1600**  
**Liter, +2°C bis +10°C, AISI 304,**  
**Zentralkühlung mit CO2 Kältemittel**

**Technisches Datenblatt**

**ARTIKEL #**  
**MODELL #**

**NAME #**

**SIS #**

**AIA #**



**725101 (RI16R1FR)**

Einfahr Kühlagerschrank, 1  
Tür, 1600 Liter, +2°C bis +10°  
C, AISI 304, Zentralkühlung  
mit CO2 Kältemittel

### **Kurzbeschreibung**

**Artikel Nr.**

Innen und außen aus CNS 1.4301. Isolierung 75 mm dick. Reversible Tür mit Rechtsanschlag, Schloss und 60 mm dicker Isolierung. Verstellbare untere Türdichtung. Stoßdämpfer durchgängig an allen Seiten. Zentralkühlung mit CO2 Kältemittel, Umluftkühlung. Digitale Bedienblende, Temperaturdisplay, Feuchtigkeitsregelung, verdeckter Verdampfer, Verdampferfühler für optimierten Abtauzyklus. Betriebstemperatur +2/+10°C bei 43°C Umgebungstemperatur. FKW und FCKW freie Isolierung. Kältemittel R134a. Gas in der Ausschäumung: Cyclopentan. Geeignet für Beschickungswagen (820 x 1015 x 1840 mm h).

### **Hauptmerkmale**

- Umluftkühlung für optimale Temperaturverteilung.
- Bedienblende hochklappbar für leichten Zugang zu den Hauptkomponenten.
- Digitale Bedienblende mit Temperaturdisplay.
- Betriebstemperatur von 0 °C bis 10 °C regelbar für Fleisch und Molkereiprodukte.
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung.
- Eine Volltür.
- Erfüllt die Vorschriften der wichtigsten internationalen Zertifizierungsinstitute; mit CE-Prüfzeichen.
- Steckerfertig: 1 Phase, 220/240V.
- Universal-Stoßdämpfer ringsum.
- Verstellbare untere Türdichtung.
- Einfache Kälteinheit, leicht von der Rückseite zugängig.
- Tropikalisierte Einheit.

**Genehmigung:**



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## Konstruktion

- Verdampfer und Gebläse außerhalb der Kühlkammer für maximale Lagerkapazität.
- Verschließbare Tür.
- Verdampferabdeckung leicht abnehmbar für Servicearbeiten.
- Entwickelt und produziert in ISO 9001 und ISO 14001 zertifiziertem Werk.
- Gerät für Fernkälte.
- Innen- und Außenverkleidung aus CNS 1.4301.
- Außenverkleidung aus CNS 1.4301 für einen höheren Hygienestandard.
- Innenkammer ganz aus CNS 1.4301 mit gerundeten Ecken für leichte Reinigung.

## Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Konnektivität für Echtzeitzugriff auf angeschlossene Geräte über Fern- und Datenüberwachung (optionales Zubehör erforderlich).
- Großes, digitales Display mit weißen Ziffern, Feuchtigkeitswahltaste (3 voreingestellte Stufen), Temperaturdisplay und -Einstellung, manuelle Aktivierung von Abtau- und Turbofrostzyklus (zum Schnellabkühlen warmer Produkte).

## Nachhaltigkeit



- Aus Materialien mit Spitzenqualität hergestellt für längere Haltbarkeit.
- FCKW freie Isolierung.
- 75 mm dicke Isolierung mit Cyclopentaneinspritzung für Langzeitisolierung und Energieersparnis.

## Optionales Zubehör

- Hordengestellwagen, 15 GN 1/1, 84mm Einschubabstand PNC 922683
- Hordengestellwagen, 15 GN 2/1, 84mm Einschubabstand PNC 922686
- Wagen mit Hordengestell Skyline, 20 GN 1/1, 63mm Abstand PNC 922753
- Wagen mit Hordengestell, 16 GN 1/1, 80mm Abstand PNC 922754
- Bankettwagen mit Gestell für 54 Teller für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 74mm Abstand PNC 922756
- Wagen mit Hordengestell 20 GN 2/1 SkyLine, 63mm Abstand PNC 922757
- Wagen mit Hordengestell, 16 GN 2/1, 80mm Abstand PNC 922758
- Bankettwagen mit Gestell für 92 Teller für 20 GN 2/1 Skyline und Schockkühler/-Froster, 85mm Abstand PNC 922760
- Bäckerei-/Konditoreiwagen mit Gestell für 600x400mm Roste für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 80mm Teilung (16 Einschub) PNC 922761

- Bäckerei-/Konditoreiwagen mit Gestell für 400x600mm Roste für 20 GN 2/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 80mm Teilung (16 Einschub) PNC 922762
- Bankettwagen mit Gestellhalterung 45 Platten für 20 GN 1/1 Backofen und Schockkühler/-Froster, 90mm Abstand PNC 922763
- Bankettwagen mit Gestellhalterung 116 Platten für 20 GN 2/1 Ofen und Schockkühler/-Froster, 66mm Abstand PNC 922764

