Electrolux PROFESSIONAL

Pizza-Schauvitrine
Kühltheke mit 2 Türen und 6 Schubladen mit Vitrine, 0+10°C, AISI 304, R290

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



725188 (RCSH2D6W) Kühltheke mit 2 Türen und 6 Schubladen mit Vitrine, 0+10° C, AISI 304, R290

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Kühltheke mit Front- und Seitenwänden, Türen und Schubladen aus Edelstahl 304 AISI. Ausgestattet mit einer Arbeitsplatte aus Granit. Gekühlter Bereich mit 2 Türen. Ambienter Bereich mit 6 Schubladen, geeignet für 1/1GN (nicht im Lieferumfang enthalten). Eingebaute Kühleinheit. Belüftet/Statisch. Kältemittel R290. Polyurethan-Schaumstoff hoher Dichte, 90 mm dick, mit Cyclopenthan-Injektion. Digitale Steuertafel. Vollständig automatische Abtauung und automatische Verdampfung des durch Heißgas gewonnenen Tauwassers. Temperaturbereich: -2+10°C. Geeignet für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen bis zu +43°C. FCKW- und HFCKW-frei. Füße aus rostfreiem Stahl 304 AISI, höhenverstellbar.
Vitrine aus rostfreiem Stahl 304 AISI mit Schutzglasscheiben, Seiten und oberer Ablagefläche. Zur Verwendung mit 1/4GN- und 1/2GN-Behältern (nicht im Lieferumfang enthalten) vorgesehen. Eingebaute Kühleinheit. Kältemittel R290. Thermostatische Temperaturregelung. Temperaturbereich: 0+10°C. Schutzart IP20.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Ausgabe und Tresen mit Temperatureinstellung, Fühlerüberwachung, HACCP-Alarmen, Servicealarmen und vom Kunden verstellbaren Parametern als Standard; Fern-HACCP-Überwachung mit Zubehörsatz lieferbar.
- Erfüllt die Vorschriften der wichtigsten internationalen Zertifizierungsinstitute; mit CE-Prüfzeichen.
- Arbeitsplatte aus Granit für schnelle und leichte Teigverarbeitung. 165 mm hohe Aufkantung zum Vermeiden, dass Produkte versehentlich seitlich oder hinten herunterfallen.
- Geeignet zum Einsatz von Edelstahl-GN-Behältern 1/4 und 1/2 (ohne Deckel), als Zubehör zu bestellen.
- 1/2 oder 1/3 Schubladensätze können vor Ort alternativ zu Türen montiert werden.
- Ausgabegerät zur Aufnahme von 1/4 und 1/2 GN Behältern, als Zubehör lieferbar.
- Optionaler Satz Schubladen auf der rechten Seite zum Teiglagern auf GN 1/1 oder 600 x 400 mm Blechen. Zusätzliches Abteil für Küchenkleinmaterial für die Schubladen lieferbar, nur in Kombination mit GN 1/1 Blechen.
- In den Kühlfächern können GN 1/1 Gitter oder Bleche untergebracht werden.
- Tropikalisierte Einheit.

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Konstruktion

- Gerät mit eingebauter Kälteeinheit mit Umluftkühlung und verdecktem, in die Rückwand eingeschäumtem Verdampfer für Betrieb bei +10°C auch bei +43°C Umgebungstemperatur.
- Ausgabegerät mit eingebauter Kälteeinheit, unabhängiger Kühlung mit verdecktem Verdampfer zur Lagerung von abgedeckten Produkten bei 0 °C und +10 °C bei +43° C Umgebungstemperatur.
- Entwickelt und produziert in ISO 9001 und ISO 14001 zertifiziertem Werk.
- Gerundete Innenecken. Ablauf und ohne Werkzeug abnehmbare Magnetdichtungen; leichter Zugang zum Kondensatorfilter für einfache Reinigung.
- Kaltausgabe aus Chromnickelstahl 1.4031 mit gerundeten Ecken und Seiten aus Dickglas, Rückwand und oberem Bord.
- Ausgabegerät mit Elektroanschluss links oder hinten für alle Installationsarten.
- Gerät auf 150 mm verstellbaren Füßen.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Verbinden Sie das Produkt (inkl. Zubehör) per WLAN oder Ethernet mit der OneConnected-Plattform für ein nahtloses Fernmanagement. Echtzeitüberwachung und -analysen, Alarmverwaltung, HACCP-Datenmanagement, APIs und erweiterte Funktionen sorgen dafür, dass Ihr Kühlschrank jederzeit vollständig unter Kontrolle ist.

Nachhaltigkeit

- FCKW- und HFCKW-freie, hochökologische Kältemittelart: R290 (ökologisches Gas im Schaum: Cyclopenthan). Kohlenwasserstoff-Kühlgas R290 für die geringsten Umweltauswirkungen (GWP=3), um die Auswirkungen des Treibhauseffekts und des Ozonabbaus zu reduzieren.
- Lieferung mit eigener, integraler Hochleistungskälteeinheit mit geringem Geräuschpegel und verringertem Energieverbrauch. Thermostatische Temperaturregelung.
- Gerät aus Chromnickelstahl 1.4301, Rückwand innen aus Aluminium, für niedrigen Energieverbrauch, schnelle Wiederherstellung der Temperatur und optimale Temperaturgleichmäßigkeit.
- Automatische Tauwasserverdunstung oben durch Heißgas zur Energieeinsparung.

Serienmäßiges Zubehör

- 2 St. Rost mit Rilsan beschichtet GN 1/1 PNC 881435

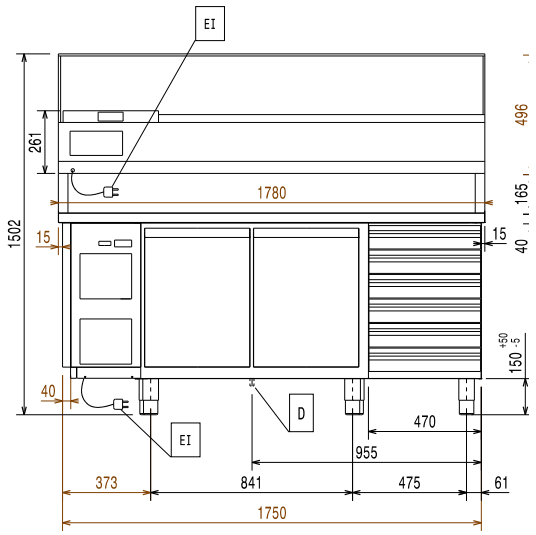
Optionales Zubehör

- Rost mit Rilsan beschichtet GN 1/1 PNC 881435 ❑
- GN Behälter für Kühlvitrine 1780 mm, 4x1/4 + 2x1/2, 150 mm hoch PNC 921850 ❑
- Polyäthylen-Behälter 400 x 600 mm PNC 921854 ❑

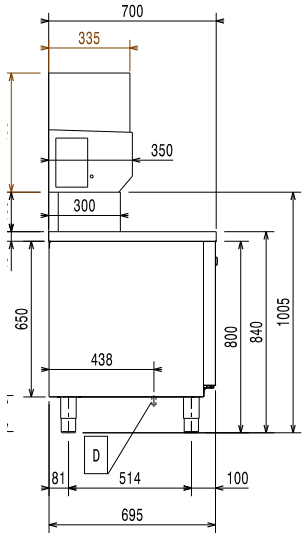
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Pizza-Schauvitrine
Kühltheke mit 2 Türen und 6 Schubladen mit Vitrine, 0+10°C, AISI 304, R290

Front

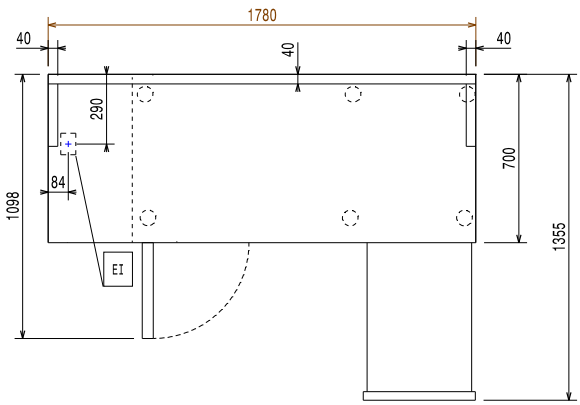


Seite



EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Supply voltage:	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

Schlüsselinformation

Gross capacity counter:	
725188 (RCSH2D6W)	290 lt
Net volume counter:	164 lt
Außenabmessungen, Länge:	1780 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	700 mm
Außenabmessungen, Tiefe bei geöffneten Türen	1098 mm
Außenabmessungen, Höhe:	1502 mm
Nettogewicht:	331 kg

Kühldaten:

Compressor power:	1/3 PS
Second Unit - Compressor power:	1/3 PS
Refrigeration power:	352 W
Second Unit - refrigeration power:	314 W
Refrigerant weight:	50 g
Second Unit - refrigerant weight:	52 g
Kühlleistung bei Verdampfungs-Temperatur:	-10 °C

Produktinformation (in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung 2015)

Energy class counter:	A
Yearly and daily energy consumption counter:	400kWh/year - 1kW/24h

Zertifizierungen ISO

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

Nachhaltigkeit

Art des Kältemittels:	R290
Klimaklasse:	5

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.20