

**ecostore HP Premium**  
**Tavolo refrigerato 290lt, 6x1/3**  
**cassetti, -2+10°C, remoto**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



710024 (EH2RRCC)

Tavolo refrigerato 290 litri,  
6x1/3 cassetti, -2+10°C, AISI  
304, remoto

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304.  
Piano di lavoro normale con spessore 50 mm. Spessore  
isolamento 90 mm. N. 6X1/3 cassetti. Predisposto per unità  
refrigerante remota (non fornita). Sistema di ventilazione  
frontale. Evaporatore. Controllo elettronico a microprocessore  
con visualizzatore digitale esterno della temperatura.  
Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°  
C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Perfetto  
isolamento ottenuto tramite schiume poliuretaniche espanse  
ad alta densità con iniezione di ciclopentano.

## Caratteristiche e benefici

- Temperatura regolabile da -2°C a +10°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini.
- Dotato del sistema di circolazione dell'aria "Optiflow", che consente un veloce raffreddamento e la distribuzione dell'aria all'interno della cella.
- Non è necessario lasciare spazi di aerazione sul retro o ai lati grazie al sistema di ventilazione frontale. È possibile installare le macchine una accanto all'altra, anche sul lato dell'unità refrigerante, o contro la parete per massimizzare l'utilizzo dello spazio in cucina.
- Sono possibili infinite configurazioni di porte e cassetti per soddisfare ogni esigenza. Su richiesta è disponibile l'unità di raffreddamento posizionata a destra.
- Guide antiribaltamento per contenitori GN 1/1.
- Porta in acciaio inox autochudente (< 90°).
- Certificazione CE
- Predisposto per il collegamento attraverso una porta RS485 a un computer remoto o a sistemi integrati HACCP.
- Unità tropicalizzata.

Approvazione: \_\_\_\_\_

## Costruzione

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, con spessore di 50 mm.
- Possibilità di rimuovere il piano di lavoro per agevolare l'installazione.
- Piano di lavoro con profilo antigocciolamento in acciaio inox.
- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- Facilità di pulizia e alti livelli di igiene grazie agli angoli interni arrotondati, alle guide facilmente removibili, alle griglie e ai collettori d'aria.
- Struttura interna con 15 posizioni di carico (passo 3 cm) adatte a contenere griglie GN 1/1, garantendo un'ampia capacità di stoccaggio
- Porte, pannelli frontali e laterali e piano di lavoro removibile in acciaio inox AISI 304.
- Montato su piedini in acciaio inox (-5/+10 mm) per agevolare le operazioni di pulizia.
- Pannello esterno inferiore in acciaio inox.
- Pannello esterno posteriore in acciaio galvanizzato.
- Unità refrigerante remota.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Visualizzazione del codice di guasto.
- Dimensioni interne dei cassetti:
  - modelli con 2 1/2 cassetti: 1° cassetto (in alto) 203x302x521 / 2° cassetto 223x302x521 (HxLxP)
  - modelli con 3 1/3 cassetti: 1° cassetto (in alto) 98x302x521 / 2° e 3° cassetto 118x302x521 (HxLxP)
  - modelli con 1/3+2/3 cassetti: 1° cassetto (in alto) 98x302x521 / 2° cassetto 333x302x521 (HxLxP)

## Interfaccia utente & gestione dati

- Display digitale di grandi dimensioni con selezione pulsante umidità (3 livelli di impostazione), visualizzazione e impostazione temperatura cella, attivazione manuale del ciclo di sbrinamento, ciclo Turbo cooling per raffreddare rapidamente i carichi caldi.
- Conformità alle norme HACCP con il controllo digitale della temperatura: quando la temperatura supera i limiti critici vengono attivati degli allarmi acustici e visivi. Nella memoria del sistema vengono memorizzati allarmi fino a due mesi prima.
- Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).
- Ampio display digitale a cifre bianche con visualizzazione e impostazione della temperatura e possibilità di selezionare i livelli di umidità desiderati. La tecnologia Bluetooth inclusa permette di conservare lo storico dei dati HACCP e di scaricarli tramite l'app.
- La Fridge Control APP di Electrolux Professional semplifica la vita ai nostri clienti (disponibile da aprile 2024):
  - Monitora la sicurezza del processo di conservazione grazie ai dati e agli allarmi HACCP per un controllo preciso
  - Fa risparmiare tempo e semplifica la gestione dei dati, con la possibilità di inviare le informazioni HACCP in formato excel direttamente all'indirizzo e-mail
  - Operazioni rapide: impostare temperatura/umidità/turbocooling della cella e data/ora

## Sostenibilità

- Migliori risultati garantiti da 90 mm di isolamento in ciclopentano (conduttività termica: 0,020 W/m\*K).
- La guarnizione della porta magnetica, removibile e a tripla

camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.

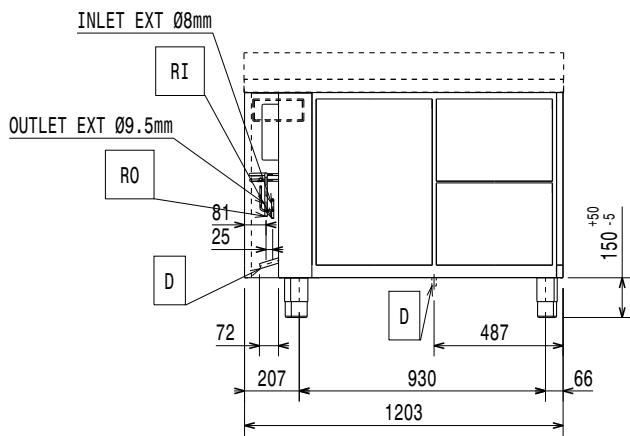
- Il processo di sbrinamento inizia automaticamente solo quando necessario e termina quando il ghiaccio è completamente sciolto per migliorare i risultati di efficienza energetica.

## Accessori opzionali

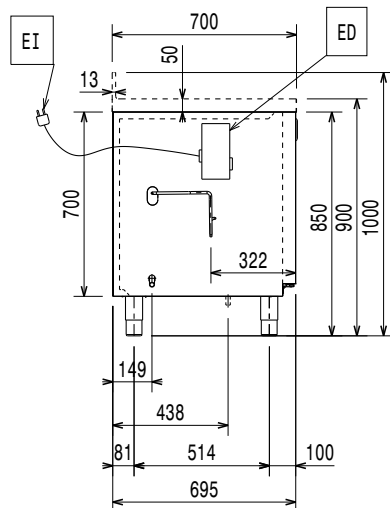
- |                                                                                                      |            |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Kit bacinella con elemento riscaldante per sbrinamento automatico con evaporazione                 | PNC 880028 | <input type="checkbox"/> |
| • Gruppo remoto -2/+10°C per armadi frigo 670 litri e tavoli refrigerati                             | PNC 880231 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 2x1/2 cassetti per tavoli refrigerati - non per freezer                                        | PNC 881058 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 3x1/3 cassetti per tavoli refrigerati - non per freezer                                        | PNC 881059 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit un cassetto da 1/3 e un cassetto da 2/3 (bottigliera) per tavoli refrigerati - non per freezer | PNC 881071 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 65 mm                                                         | PNC 881110 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 100 mm                                                        | PNC 881111 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 150 mm                                                        | PNC 881112 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                                 | PNC 881146 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit serratura con chiave per tavoli refrigerati 2 vani                                             | PNC 881242 | <input type="checkbox"/> |



Fronte

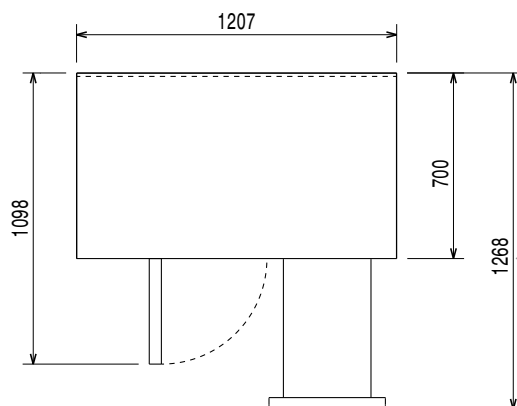


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



### Elettrico

|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| Tensione di alimentazione: | 220-240 V/1 ph/50/60 Hz |
| Potenza installata max:    | 0.03 kW                 |
| Potenza di Scongelo:       | 0.22 kW                 |
| Tipo di spina:             | CE-SCHUKO               |

### Informazioni chiave

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Capacità netta:                 | 93.6 lt  |
| Cardini porte:                  |          |
| Dimensioni esterne, larghezza:  | 1207 mm  |
| Dimensioni esterne, profondità: | 700 mm   |
| Dimensioni esterne, altezza:    | 900 mm   |
| Dimensioni interne, lunghezza:  | 798 mm   |
| Dimensioni interne, profondità: | 560 mm   |
| Dimensioni interne, altezza:    | 550 mm   |
| Peso netto:                     | 114 kg   |
| Volume imballo:                 | 0.98 m³  |
| Profondità con porte aperte:    | 1110 mm  |
| Regolazione altezza:            | -5/50 mm |
| Capacità lorda:                 | 290 lt   |

### Dati refrigerazione

|                                            |                      |
|--------------------------------------------|----------------------|
| Tipo di controllo:                         | Digitale             |
| Umidità interna min/max                    | 40/85                |
| Temperatura minima di funzionamento:       | -2 °C                |
| Temperatura massima di funzionamento:      | 10 °C                |
| Potenza compressore:                       |                      |
| Tipo di refrigerante:                      | R134a;R513A;R426A    |
| Tipo di funzionamento:                     | Ventilato            |
| Isolamento:                                | 90 mm (Ciclopentano) |
| Potenza refrigerante consigliata*:         | 368 W                |
| Condizione a temperatura d'evaporazione:   | -10 °C               |
| Condizione a temperatura di condensazione: | 55 °C                |
| Condizione a temperatura ambiente:         | 32 °C                |
| Tubi connessione (remoto) - uscita:        | 9.5 mm               |
| Tubi connessione (remoto) - entrata:       | 8 mm                 |

### Certificati ISO

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

### Sostenibilità

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Consumo di corrente:  | 0.3 Amps |
| Indice GPW            | 1300     |
| Potenza refrigerante: | 0 W      |
| Peso refrigerante:    | 0 g      |