

## ecostore HP Premium Tavolo refrigerato 290lt, 2 porte, saladette -2+10° C

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



710025 (EH2SBAA)

Tavolo refrigerato  
"saladette" 290 litri, 2 porte,  
con foro per  
bacinelle, -2+10°C, AISI 304

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304.

Piano di lavoro normale, con spessore 50 mm, dotato di foro adatto all'alloggiamento di N. 4 bacinelle GN 1/3 (non incluse) e di coperchio in acciaio inox. Spessore isolamento 90 mm. N. 2 porte piene. Unità refrigerante incorporata. Sistema ventilato. 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 espansive ad alta densità con iniezione di ciclopentano.

In dotazione 2 griglie in rilsan e 4 coppie di guide con 15 livelli

### 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.
- Unità refrigerante completamente rimovibile per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Accesso frontale e facilitato a tutti i componenti dell'unità refrigerante.
- 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.
- Coperchio in acciaio inox per periodi di inattività
- Nessuna contaminazione tra la vasca superiore e l'interno cella.
- Unità tropicalizzata.

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

## Costruzione

- 2 comparti con 2 porte.
- 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 incorporata.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Visualizzazione del codice di guasto.
- Ampio piano di lavoro (400mm di profondità).

## 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.

- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo.
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.
- Privo di CFC e HCFC, refrigerante altamente ecologico: R290 (gas ecologico con schiumatura in ciclopentano). Gas refrigerante R290 per il più basso impatto ambientale (GWP=3).

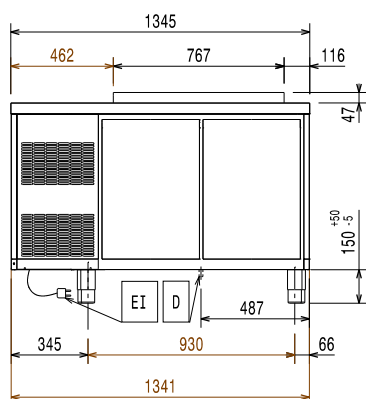
## Accessori inclusi

- 2 x Kit 1 griglia in rilsan GN 1/1 e 2 guide PNC 881109 griglie GN 1/1

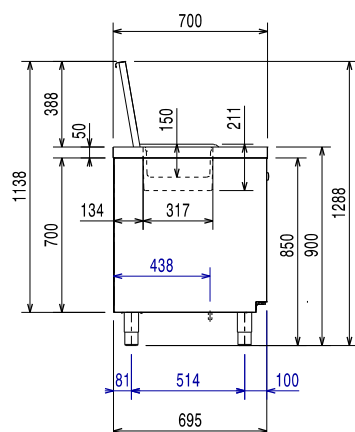
## Accessori opzionali

- |                                                           |            |                          |
|-----------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Griglia in rilsan grigia GN 1/1                         | PNC 881107 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 guide griglie GN 1/1                                  | PNC 881108 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 1 griglia in rilsan GN 1/1 e 2 guide griglie GN 1/1 | PNC 881109 | <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"/> |
| • Kit serratura con chiave per tavoli refrigerati 2 vani  | PNC 881242 | <input type="checkbox"/> |

Fronte

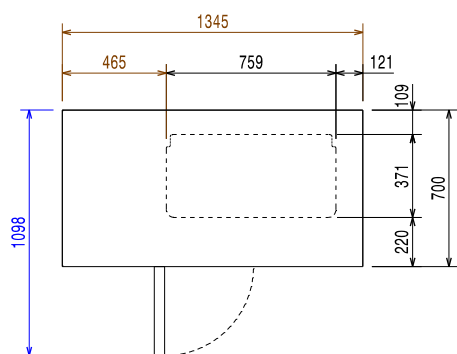


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto


**Elettrico**

|                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| Tensione di alimentazione: | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| Potenza installata max:    | 0.25 kW              |
| Potenza di Scongelo:       |                      |
| Tipo di spina:             | CE-SCHUKO            |

**Informazioni chiave**

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Capacità netta:                 | 152 lt   |
| Cardini porte:                  |          |
| Dimensioni esterne, larghezza:  | 1345 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:                     | 110 kg   |
| Volume imballo:                 | 1.19 m³  |
| Profondità con porte aperte:    | 1110 mm  |
| Regolazione altezza:            | -5/50 mm |
| Capacità lorda:                 | 290 lt   |

**Dati refrigerazione**

|                                                        |                      |
|--------------------------------------------------------|----------------------|
| Tipo di controllo:                                     | Digitale             |
| Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: | -10 °C               |
| Umidità interna min/max                                | 40/85                |
| Temperatura minima di funzionamento:                   | -2 °C                |
| Temperatura massima di funzionamento:                  | 10 °C                |
| Potenza compressore:                                   | 1/4 hp               |
| Tipo di funzionamento:                                 | Ventilato            |
| Isolamento:                                            | 90 mm (Ciclopentano) |

**Certificati ISO**

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

**Sostenibilità**

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Consumo di corrente:  | 1.8 Amps |
| Tipo di refrigerante: | R290     |
| Indice GPW            | 3        |
| Potenza refrigerante: | 320 W    |
| Peso refrigerante:    | 70 g     |