

# ecostore HP Premium Tavolo refrigerato 440lt, 2 porte, 3x1/3 cassetti, -2+10°C, remoto

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



710039 (EH3RRAAC)

Tavolo refrigerato 440 litri, 2 porte, 3x1/3 cassetti, -2+10° C, AISI 304, remoto

#### Descrizione

#### Articolo N°

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Spessore isolamento 90 mm. N. 2 porte piene e 3x1/3 cassetti. Predisposto per unità refrigerante remota (non fornita). 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 espanse 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.
- 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 autochiudente (< 90°).</li>
- Certificazione CE
- Predisposto per il collegamento attraverso una porta RS485 a un computer remoto o a sistemi integrati HACCP.
- Unità tropicalizzata.

Approvazione:





# ecostore HP Premium Tavolo refrigerato 440lt, 2 porte, 3x1/3 cassetti, -2+10°C, remoto

#### 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 capicità 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/ turbcooling della cella e data/ora

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

mm

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

#### Accessori opzionali

• Kit bacinella con elemento riscaldante PNC 880028 per sbrinamento automatico con evaporazione • Gruppo remoto -2+10°C per armadi PNC 880231 frigo 670 litri e tavoli refrigerati Kit 2x½ cassetti per tavoli refrigerati -PNC 881058 non per freezer • Kit 3x1/3 cassetti per tavoli refrigerati -PNC 881059 non per freezer • Kit un cassetto da 1/3 e un cassetto da PNC 881071 2/3 (bottigliera) per tavoli refrigerati non per freezer PNC 881107 Griglia in rilsan grigia GN 1/1 • 2 guide griglie GN 1/1 PNC 881108 Kit 1 griglia in rilsan GN 1/1 e 2 guide PNC 881109 griglie GN 1/1 Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 65 PNC 881110 • Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 100 PNC 881111 mm

• Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 150 PNC 881112

• Kit 3 porte H=710 mm remoto

refrigerati 3 vani

• Kit serratura con chiave per tavoli







 $\Box$ 

 $\Box$ 

PNC 881147

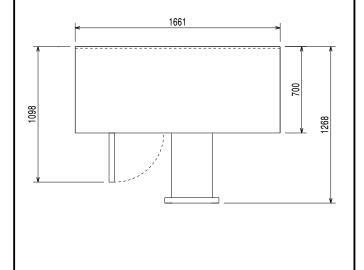
PNC 881243



# ecostore HP Premium Tavolo refrigerato 440lt, 2 porte, 3x1/3 cassetti, -2+10°C, remoto

# Fronte INLET EXT Ø8mm Ε RI OUTLET EXT Ø9.5mm R0 -220 150 D D 72 714 207 1384 66 1657 Lato 700 ED ΕI 13 90 820 8 149 438 514 100 695 El = Connessione elettrica

#### **Elettrico** Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50/60 Hz Potenza installata max: 0.03 kW Potenza di Scongelamento: 0.22 kW CE-SCHUKO Tipo di spina: Informazioni chiave Capacità netta: 220.8 It Cardini porte: Dimensioni esterne, larghezza: 1661 mm Dimensioni esterne, profondità: 700 mm Dimensioni esterne, altezza: 900 mm 1252 mm Dimensioni interne, lunghezza: Dimensioni interne, profondità: 560 mm Dimensioni interne, altezza: 550 mm Peso netto: 120 kg 1.39 m<sup>3</sup> Volume imballo: Profondità con porte aperte: 1110 mm Regolazione altezza: -5/50 mm Capacità Iorda: 440 lt Dati refrigerazione Tipo di controllo: Digitale 40/85 Umidità interna min/max Temperatura minima di -2 °C funzionamento: Temperatura massima di 10 °C funzionamento: 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 55 °C condensaziones Condizione a temperatura 32 °C ambiente: Tubi connessione (remoto) uscita: 9.5 mm Tubi connessione (remoto) entrata: 8 mm Certificati ISO ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001 ISO Standards: Sostenibilità



C E IEC TECEE

Alto

Consumo di corrente:

Potenza refrigerante:

Peso refrigerante:

Indice GPW

ecostore HP Premium Tavolo refrigerato 440lt, 2 porte, 3x½ cassetti, -2+10°C, remoto

0.3 Amps

1300

0 W

0 g

