

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



710041 (EH3HBAAD)

Tavolo refrigerato 440 litri, 2 porte, un cassetto da 1/3 e un cassetto da 2/3 (bottigliera), -2+10°C, AISI 30/.

Descrizione

Articolo N°

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Spessore isolamento 90 mm. N. 2 porte piene, un cassetto da 1/3 e un cassetto da 2/3 (bottigliera). 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 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

- Prestazioni ottimali di conservazione e uniformità di temperatura della cella interna sono garantite grazie alla classe climatica 5 anche in condizioni ambientali più critiche (40°C), secondo il protocollo EN16825:2016.
- Temperatura regolabile da -2°C a +10°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini.
- 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.
- 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.
- Unità refrigerante completamente rimovibile per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Accesso frontale e facilitato a tutti i componenti dell'unità refrigerante.
- 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.
- Guide antiribaltamento per contenitori GN 1/1.
- Porta in acciaio inox autochiudente (< 90°).
- Certificazione CE
- Predisposto per il collegamento attraverso una porta RS485 a un computer remoto o a sistemi integrati HACCP.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo.
- 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

• Unità tropicalizzata.





Costruzione

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, con spessore di 50
- Possibilità di rimuovere il piano di lavoro per agevolare l'installazione.
- Piano di lavoro con profilo antigocciolamento in acciaio
- 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 incorporata.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO
- Visualizzazione del codice di guasto.
- Dimensioni interne dei cassetti:
 - -modelli con 21/2 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)

Sostenibilità



- La guarnizione della porta magnetica, rimovibile e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.
- Migliori risultati garantiti da 90 mm di isolamento in ciclopentano (conduttività termica: 0,020 W/m*K).
- Il processo di sbrinamento inizia automaticamente solo quando necessario e termina quando il ghiaccio è completamente sciolto per migliorare i risultati di efficienza energetica.
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC
- 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

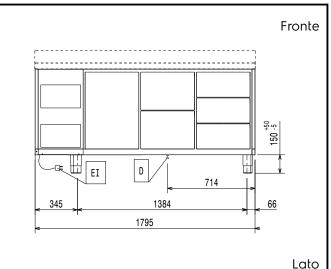
- Kit 2x½ cassetti per tavoli refrigerati -PNC 881058 non per freezer
- Kit 3x1/3 cassetti per tavoli refrigerati PNC 881059 non per freezer
- Kit un cassetto da 1/3 e un cassetto da PNC 881071 2/3 (bottigliera) per tavoli refrigerati non per freezer

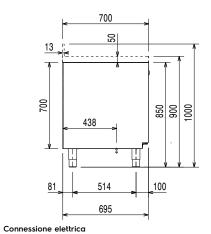
Griglia in rilsan grigia (2 guide griglie GN 1/1	GN 1/1	PNC 8		
• Kit 1 griglia in rilsan GN griglie GN 1/1	1 1/1 e 2 guide	PNC 8	881109	
• Bacinella in plastica G mm	N 1/1 altezza 65	PNC 8	881110	
• Bacinella in plastica G mm	N 1/1 altezza 100	PNC 8	881111	
• Bacinella in plastica G mm	N 1/1 altezza 150	PNC 8	881112	
• Kit serratura con chiav refrigerati 3 vani	e per tavoli	PNC 8	881243	



ecostore HP Premium Tavolo refrigerato 440lt, 2 porte, 1/3 e 2/3 cassetti, -2+10°C







Alto

Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata max: 0.25 kW
Potenza di Scongelamento: 0.22 kW
Tipo di spina: CE-SCHUKO

242 lt

Informazioni chiave

Capacità netta:

Cardini porte: 1799 mm Dimensioni esterne, larghezza: 700 mm Dimensioni esterne, profondità: Dimensioni esterne, altezza: 900 mm 1252 mm Dimensioni interne, lunghezza: Dimensioni interne, profondità: 560 mm Dimensioni interne, altezza: 550 mm 132 kg Peso netto: Volume imballo: 1.5 m³ Profondità con porte aperte: 1110 mm Regolazione altezza: -5/50 mm Capacità Iorda: 440 lt

Dati refrigerazione

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

Certificati ISO

ISO 9001; ISO 14001; ISO 15001; ISO 50001

Sostenibilità

Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolament Condizioni ambientali (in

riferimento al Regolamento UE 2015/1094): Indice EEI (in riferimento al

Heavy Duty (cl.5)

Regolamento UE 2015/1094):

29,07

700kWh/anno - 2kWh/24h





Nuova etichetta energetica in vigore dal 1º luglio 2016

L'etichettatura energetica per i frigoriferi e i freezer professionali si basa sui requisiti che stabiliscono gli Standard Minimi di Prestazione Energetica (Minimum Energy Performance Standards) per gli armadi refrigerati venduti all'interno dell'UE. Questi requisiti hanno lo scopo di migliorare l'efficienza energetica e favorire un approccio ambientale più ecologico nel settore professionale. Tutti i produttori e gli importatori che vendono e commercializzano all'interno dell'UE dovranno obbligatoriamente esporre la nuova etichetta energetica.

Importante: a partire dal 1 luglio 2016, tutte le macchine che hanno un livello di consumo energetico superiore al livello minimo, non potranno essere vendute all'interno dell' UE.

