Electrolux PROFESSIONAL

ecostore HP Premium Tavolo refrigerato 290lt, 2 porte, 1/3 e 2/3 cassetti, -2+10°C, remoto

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



710043 (EH3RRAAD) Tavolo refrigerato 440 litri, 2 porte, un cassetto da 1/3 e un cassetto da 2/3 (bottigliera), -2+10°C, AISI 304, remoto

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). 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

Approvazione: _____

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°).
- Certificazione CE
- Unità tropicalizzata.

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.
- Predisposto per il collegamento attraverso una porta RS485 a un computer remoto o a sistemi integrati HACCP.
- Collega il prodotto (con accessorio) alla piattaforma OneConnected tramite Wi-Fi o connessione Ethernet per un'esperienza remota senza interruzioni. Il monitoraggio e l'analisi in tempo reale, la gestione degli allarmi, la gestione dei dati HACCP, le API e le funzionalità avanzate mantengono il frigorifero completamente sotto controllo.
- 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

Sostenibilità

- Migliori risultati garantiti da 90 mm di isolamento in ciclopentano (conduttività termica: 0,020 W/m*K).
- La guarnizione della porta è magnetica e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia. E' rimovibile per un'accurata pulizia.
- 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

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

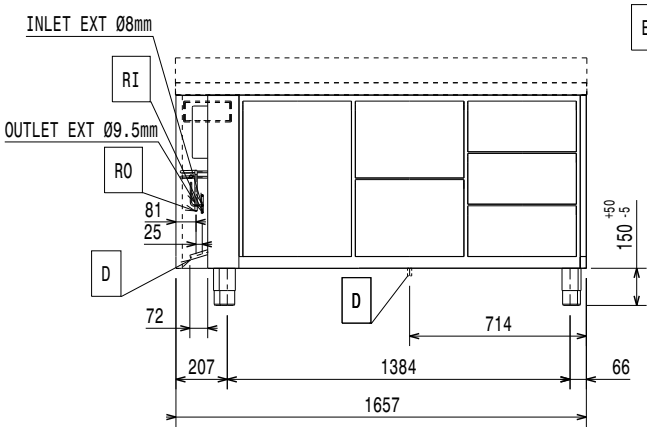
Accessori opzionali

• Kit bacinella con elemento riscaldante per sbrinamento automatico con evaporazione	PNC 880028	❑
• Gruppo remoto -2+10°C per armadi frigo 670 litri e tavoli refrigerati	PNC 880231	❑
• Kit 2x½ cassetti per tavoli refrigerati - non per freezer	PNC 881058	❑
• Kit 3x1/3 cassetti per tavoli refrigerati - non per freezer	PNC 881059	❑
• Kit un cassetto da 1/3 e un cassetto da 2/3 (bottigliera) per tavoli refrigerati - non per freezer	PNC 881071	❑
• Griglia in rilsan grigia GN 1/1	PNC 881107	❑
• 2 guide griglie GN 1/1	PNC 881108	❑
• Kit 1 griglia in rilsan GN 1/1 e 2 guide griglie GN 1/1	PNC 881109	❑
• Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 65 mm	PNC 881110	❑
• Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 100 mm	PNC 881111	❑
• Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 150 mm	PNC 881112	❑
• Kit 3 porte H=710 mm remoto	PNC 881147	❑
• Kit serratura con chiave per tavoli refrigerati 3 vani	PNC 881243	❑

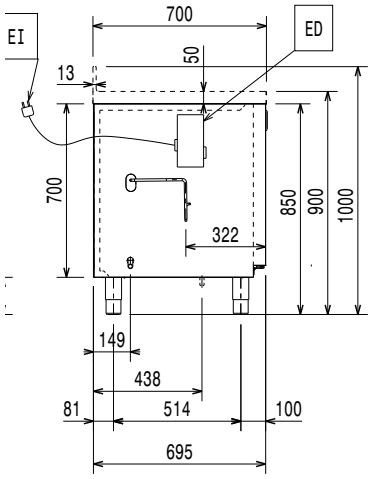
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

ecostore HP Premium
Tavolo refrigerato 290lt, 2 porte, 1/3 e 2/3 cassetti, -2+10°C, remoto

Fronte

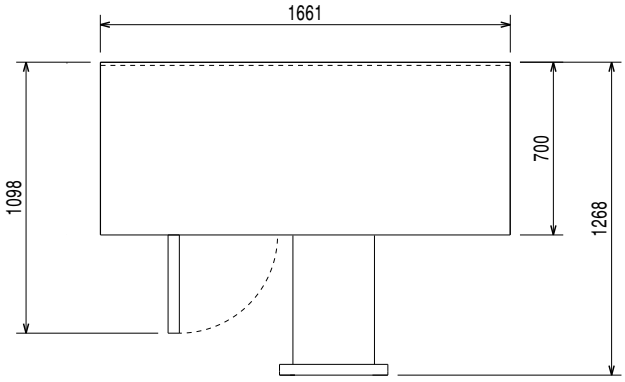


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

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

Informazioni chiave

Capacità netta:	239 lt
Cardini porte:	
Dimensioni esterne, larghezza:	1661 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, altezza:	900 mm
Dimensioni interne, lunghezza:	1252 mm
Dimensioni interne, profondità:	560 mm
Dimensioni interne, altezza:	550 mm
Peso netto:	112 kg
Volume imballo:	1.33 m³
Profondità con porte aperte:	1110 mm
Regolazione altezza:	-5/50 mm
Capacità lorda:	440 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
Potenza refrigerante:	0 W
Peso refrigerante:	0 g

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso