

ecostore HP Premium
Tavolo refrigerato 440lt, 1 porta, 4
cassetti, -2+10°C, remoto

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



710047 (EH3RRABB)

Tavolo refrigerato 440 litri, 1
porta, 4 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. 1 porta piena e n. 4x1/2 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 poliuretatiche espanse
ad alta densità con iniezione di ciclopentano.
In dotazione 1 griglia in rilsan e 2 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 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.
- 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 è magnetica e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia. E' removibile 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

- 1 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 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



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: | 212 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: | 114 kg |
| Volume imballo: | 1.4 m ³ |
| 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 |