

ecostore HP Premium
Tavolo refrigerato 590lt, 3 porte e
3x1/3 cassetti, -2+10°C, remoto

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



710073 (EH4RRAAC)

Tavolo refrigerato 590 litri, 3
porte e 3x1/3 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. 3 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 poliuretatiche espansive ad alta densità con iniezione di ciclopentano.

In dotazione 3 griglie in rilsan e 6 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.
- 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.
- Montato su piedini regolabili H150 mm per facilitare le operazioni di pulizia
- 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.
- <p>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.</p>
- 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

- 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

- 3 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 2x1/3 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 4 porte H=710 mm remoto | PNC 881148 | ☐ |
| • Kit serratura con chiave per tavoli refrigerati 4 vani | PNC 881244 | ☐ |

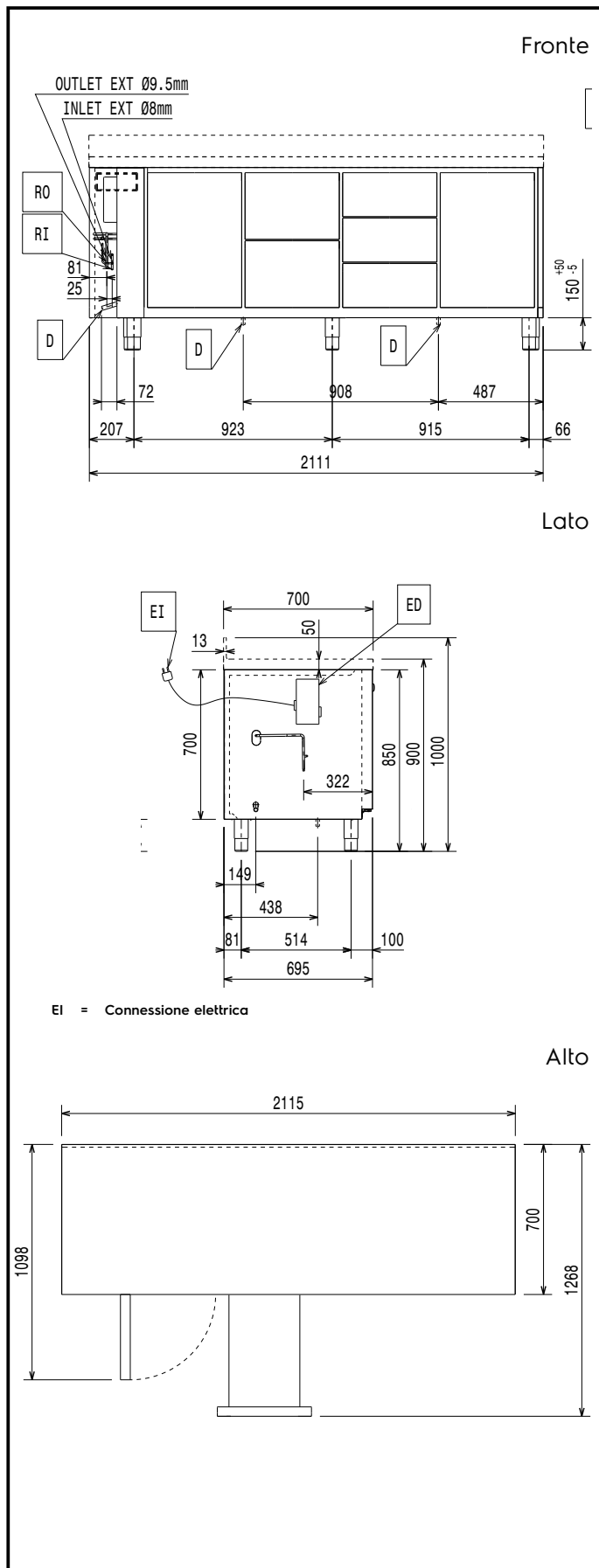
Sostenibilità





Electrolux
PROFESSIONAL

ecostore HP Premium Tavolo refrigerato 590lt, 3 porte e 3x $\frac{1}{3}$ cassettei, -2+10°C, remoto



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:	308 lt
Cardini porte:	
Dimensioni esterne, larghezza:	2115 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, altezza:	900 mm
Dimensioni interne, lunghezza:	1706 mm
Dimensioni interne, profondità:	560 mm
Dimensioni interne, altezza:	550 mm
Peso netto:	133 kg
Volume imballo:	1.87 m ³
Profondità con porte aperte:	1110 mm
Regolazione altezza:	-5/50 mm
Capacità lorda:	590 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



ecostore HP Premium
Tavolo refrigerato 590lt, 3 porte e 3x $\frac{1}{3}$ cassettei, -2+10°C, remoto

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

2026.08.11