

ecostore HP Premium Tavolo freezer 440lt, 3 porte, -22-15°C, remoto

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



710101 (EH3FRAAA)

Tavolo freezer 440 litri, 3
porte, -22-15°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. 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 -15°
C a -22°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 -15°C a -22°C.
- 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.
- 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

- 3 comparti con 3 porte.
- 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 regolabili H150 mm per facilitare 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.

Interfaccia utente & gestione dati

- 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).
- [NOT TRANSLATED]
- 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 magnetica, removibile 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

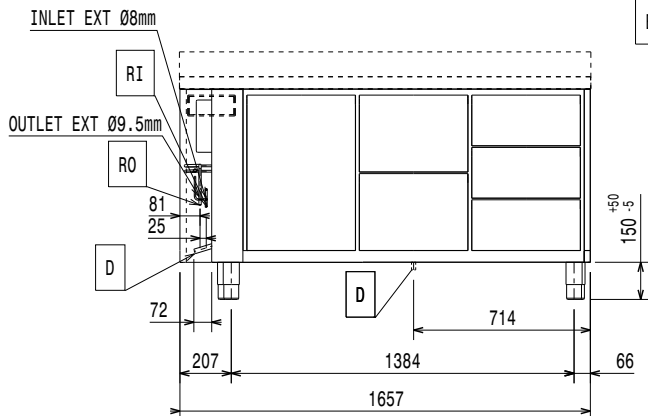
- 3 x Kit 1 griglia in rilsan GN 1/1 e 2 guide PNC 881109 griglie GN 1/1



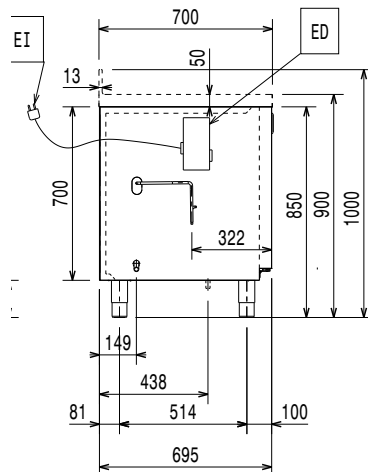
Electrolux
PROFESSIONAL

ecostore HP Premium Tavolo freezer 440lt, 3 porte, -22-15°C, remoto

Fronte

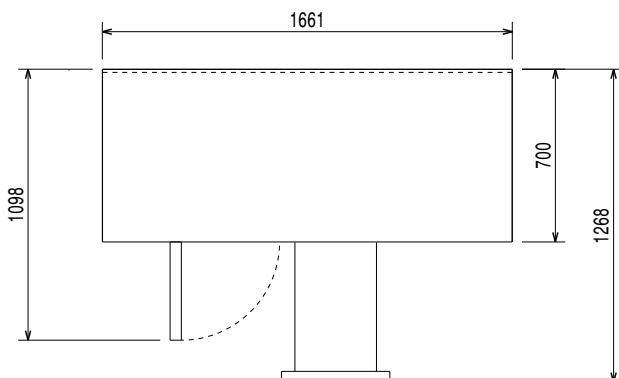


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	220-240 V/1 ph/50/60 Hz
Potenza installata max:	0.1 kW
Potenza di Scongelo:	
Tipo di spina:	CE-SCHUKO

Informazioni chiave

Capacità netta:	310 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:	113 kg
Volume imballo:	1.33 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	
Temperatura minima di funzionamento:	-15 °C
Temperatura massima di funzionamento:	-22 °C
Potenza compressore:	
Tipo di refrigerante:	R404A;R452A
Tipo di funzionamento:	Ventilato
Isolamento:	90 mm (Ciclopentano)
Potenza refrigerante consigliata*:	654 W
Condizione a temperatura d'evaporazione:	-30 °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:	0.6 Amps
Potenza refrigerante:	0 W
Peso refrigerante:	0 g



ecostore HP Premium
Tavolo freezer 440lt, 3 porte, -22-15°C, remoto

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

2025.09.26