

ecostore HP Premium
Tavolo refrigerato 290 litri, 2
porte, -2°+10°C, con schienale in acciaio
inox AISI 304

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



710282 (EH2HBAAT)

Tavolo refrigerato 290 litri, 2
porte, -2°+10°C, con
schienale in acciaio inox
AISI 304

Descrizione

Articolo N° _____

Porte interne ed esterne, pannello frontale e laterale, schienale in acciaio inox AISI 304.

Spessore del piano di lavoro 50 mm. Spessore d'isolamento 90 mm ottenuto con schiume poliuretaniche espanse ad alta intensità con iniezione di ciclopentano. 2 Porte. Unità di refrigerazione incorporata. Ventilato. Evaporatore. Controllo elettronico a microprocessore con display digitale della temperatura esterno. Sbrinamento completamente automatico. Range di temperatura: -2°+10°C. Isolamento privo di CFC e HCFC. Tipo di gas refrigerante R290.

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.
- Certificazione CE
- 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.
- 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 autochudente (< 90°).
- 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.
- Pannello posteriore esterno e fondo in acciaio inox AISI 304.
- Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).
- Montato su piedini in acciaio inox (-5/+10 mm) per agevolare le operazioni di pulizia.

Approvazione: _____

Costruzione

- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- 2 compartimenti con 2 porte.
- 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
- 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.
- Porte, pannelli frontali e laterali e piano di lavoro removibile in acciaio inox AISI 304.
- Unità refrigerante incorporata.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Visualizzazione del codice di guasto.

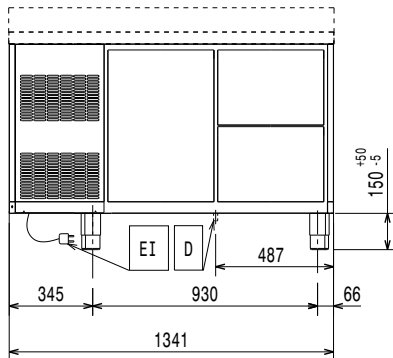
Accessori inclusi

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

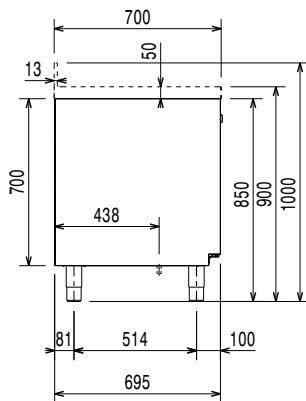
Accessori opzionali

- Kit 2x½ cassette per tavoli refrigerati - PNC 881058
non per freezer
- Kit 3x1/3 cassette 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 GN 1/1 PNC 881107
- 2 guide griglie GN 1/1 PNC 881108
- Kit 1 griglia in rilsan GN 1/1 e 2 guide PNC 881109
griglie GN 1/1
- Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 65 PNC 881110
mm
- Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 100 PNC 881111
mm
- Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 150 PNC 881112
mm
- Kit serratura con chiave per tavoli PNC 881242
refrigerati 2 vani

Fronte

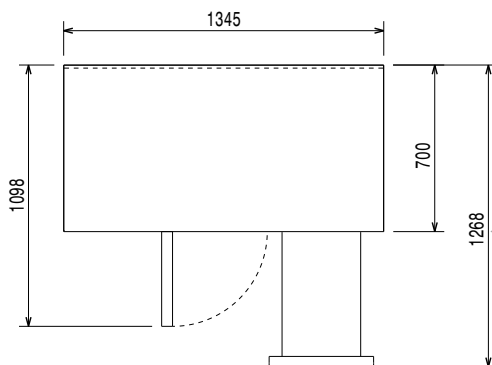


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto


Elettrico

Tensione di alimentazione:	710282 (EH2HBAAT)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata max:		0.25 kW
Potenza di Scongelamento:		0.22 kW
Tipo di spina:		CE-SCHUKO

Informazioni chiave

Capacità lorda:	290 lt
Capacità netta:	198 lt
Cardini porte:	1 sx + 1 dx
Dimensioni esterne, larghezza:	1345 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, altezza:	900 mm
Dimensioni interne, lunghezza:	798 mm
Dimensioni interne, profondità:	560 mm
Dimensioni interne, altezza:	550 mm
Peso netto:	110 kg
Volume imballo:	1.14 m ³
Profondità con porte aperte:	1110 mm
Regolazione altezza:	-5/50 mm

Dati refrigerazione

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

Certificati ISO

ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
----------------	---

Sostenibilità

Consumo di corrente:	1.8 Amps
Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	A
Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	456kWh/anno - 1kWh/24h
Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	Heavy Duty (cl.5)
Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	19,86
Tipo di refrigerante:	R290
Indice GPW	3
Potenza refrigerante:	320 W
Peso refrigerante:	70 g

 ecostore HP Premium
 Tavolo refrigerato 290 litri, 2 porte, -2°+10°C, con schienale in acciaio
 inox AISI 304
 L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Nuova etichetta energetica in vigore dal 1° 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.

