Electrolux PROFESSIONAL

Tavoli refrigerati
Tavolo freezer 3 porte, -22-15°C, AISI 304 (R290) con alzatina

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

713931 (EJ3K3AAA) * NOT TRANSLATED *

Caratteristiche e benefici

- Guide antiribaltamento per contenitori GN 1/1.
- Pannello di controllo digitale.
- Porta in acciaio inox autochiudente (< 90°).
- 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.
- Temperatura regolabile da -15°C a -22°C.
- 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.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo.
- 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.
- Sono possibili infinite configurazioni di porte e cassetti per soddisfare ogni esigenza. Su richiesta è disponibile l'unità di raffreddamento posizionata a destra.
- Accesso frontale e facilitato a tutti i componenti dell'unità refrigerante.
- Certificazione CE
- Dotato di sistema di circolazione dell'aria forzato, che consente un veloce raffreddamento e la distribuzione dell'aria all'interno della cella.
- Ingombro ridotto per installazioni anche in spazi limitati.
- Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).
- Pannello di controllo digitale con display della temperatura
- Comparto freezer progettato per alloggiare contenitori GN1/1.
- Facilità di manutenzione grazie all'intuitivo pannello di controllo con accesso remoto tramite APP.
- Porta RS485 integrata per facilitare il collegamento ad un computer remoto e sistemi HACCP integrati.
- Unità tropicalizzata.

Costruzione

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

Approvazione:

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, con spessore di 50 mm.
- Predisposto per tubo di scarico.
- Unità refrigerante incorporata.
- Piano di lavoro con profilo antigocciolamento in acciaio inox.
- 3 comparti con 3 porte.
- Possibilità di rimuovere il piano di lavoro per agevolare l'installazione.
- 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
- Eccellente ottimizzazione dello spazio grazie alle dimensioni compatte.
- Gruppo refrigerante completamente estraibile per facilitare le operazioni di manutenzione.
- IP21 Indice di protezione.
- Compressore incorporato.
- Accesso frontale a tutti i componenti.
- Montato su piedini in acciaio inox (-5/+10 mm) per agevolare le operazioni di pulizia.
- Pannello esterno inferiore in acciaio inox.

Accessori inclusi

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

Accessori opzionali

• 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 2x½ cassetti per tavoli refrigerati - non per freezer	PNC 881176	❑
• Kit 4 ruote, altezza 100 mm (2 con freno) per tavoli refrigerati 2 e 3 vani	PNC 881191	❑
• Kit 4 ruote, altezza 150 mm (2 con freno) per tavoli refrigerati 2 e 3 vani	PNC 881193	❑

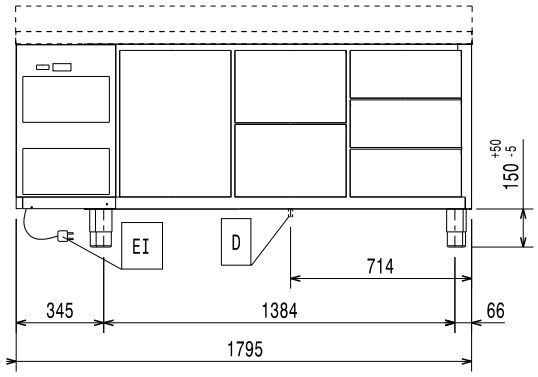
Sostenibilità

- La guarnizione della porta magnetica, rimovibile e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.
- Privo di CFC e HCFC, refrigerante altamente ecologico: R290 (gas ecologico con schiumatura in ciclopentano). Gas refrigerante R290 per il più basso impatto ambientale (GWP=3).
- Migliori risultati garantiti da 90 mm di isolamento in ciclopentano (conduttività termica: 0,020 W/m*K).

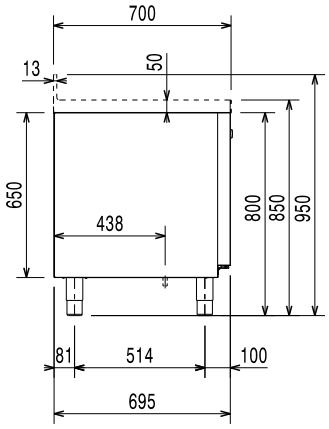
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Tavoli refrigerati
Tavolo freezer 3 porte, -22-15°C, AISI 304 (R290) con alzatina

Fronte

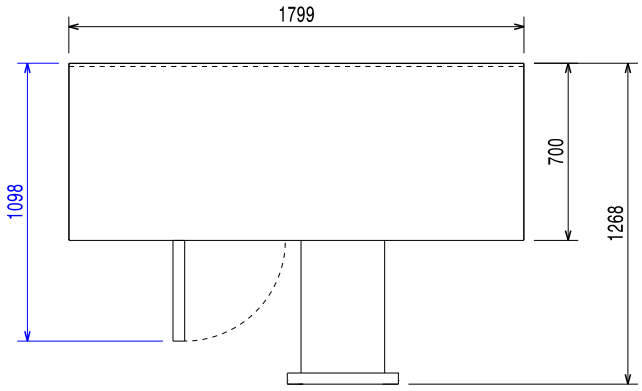


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata max:	0.49 kW

Informazioni chiave

Capacità netta:	242.4 lt
Numero porte:	
Dimensioni esterne, larghezza:	1799 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, altezza:	950 mm
Dimensioni interne, lunghezza:	1252 mm
Dimensioni interne, profondità:	560 mm
Dimensioni interne, altezza:	500 mm
Peso netto:	133 kg
Volume imballo:	1.54 m³
Profondità con porte aperte:	1110 mm
Capacità lorda:	400 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:	3/4 hp
Tipo di funzionamento:	Ventilato
Isolamento:	90 mm (Ciclopentano)

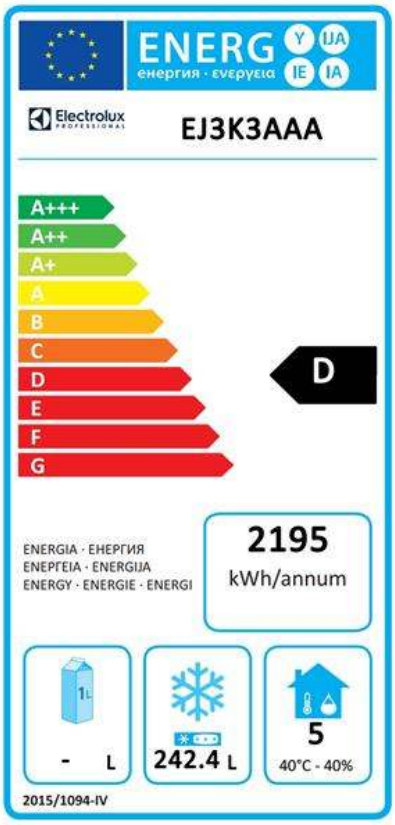
Certificati ISO

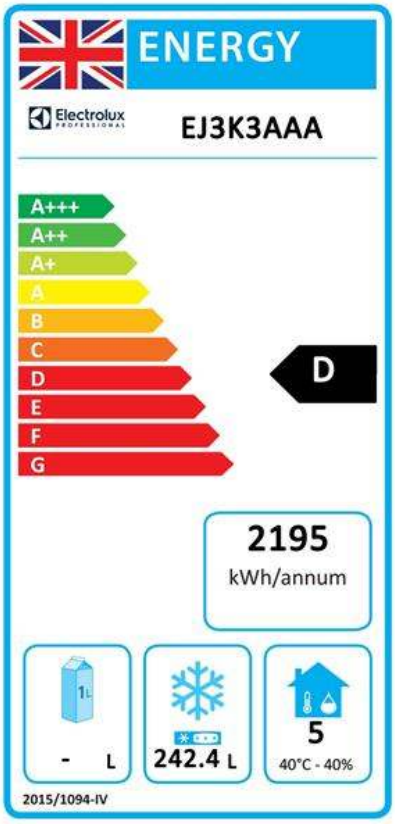
ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Sostenibilità

Tipo di refrigerante:	R290
Indice GPW	3
Potenza refrigerante:	0 W
Peso refrigerante:	140 g
Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	D
Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolament	2195kWh/anno - 6kWh/24h
Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	Heavy Duty (cl.5)
Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	57,83

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.

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