



**Armadi digitali  
Frigo Roll-in (per carrello), 1 porta cieca,  
1600 litri, 0+10°C, AISI 304 (Gas  
refrigerante R290)**

**ARTICOLO N°**

**MODELLO N°**

**NOME**

**SIS #**

**AIA #**



**725099 (RI16R1FR)**

Frigo Roll-in (per carrello), 1 porta cieca, 1600 litri, 0+10°C, AISI 304 (Gas refrigerante R290)

## Descrizione

### Articolo N°

Esterno ed interno in acciaio inox AISI 304. Spessore isolamento pareti 75mm. Porta cieca incernierata a destra e dotata di serratura. Guarnizione inferiore porta regolabile. Unità refrigerante integrata. Funzionamento ventilato. Pannello di controllo digitale. Display temperatura. Controllo umidità. Evaporatore nascosto. Sbrinamento automatico e evaporazione automatica acqua sbrinamento. La sonda dell'evaporatore ottimizza il ciclo di sbrinamento. Temperatura di funzionamento 0°/+10° C. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Gas refrigerante R290. Isolamento con ciclopentano (gas naturale). Privo di CFC e HCFC.

## Caratteristiche e benefici

- Raffreddamento ventilato per una distribuzione ottimale della temperatura.
- Pannello di controllo sollevabile per favorire l'accesso ai principali componenti.
- Pannello di controllo digitale con display della temperatura
- La temperatura di esercizio può essere impostata da 0 a 10°C per soddisfare le diverse esigenze di conservazione degli alimenti.
- Sbrinamento automatico ed evaporazione acqua di sbrinamento
- Una porta cieca.
- In conformità dei principali enti di certificazione internazionali e marchio CE.
- Spina 220/240V monofase.
- Paraurti su tutti i lati.
- Guarnizione inferiore porta regolabile.
- Unità refrigerante semplice, facilmente accessibile dal lato posteriore dell'apparecchio.
- Unità tropicalizzata.

### Approvazione:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)

## Costruzione

- L' evaporatore e il ventilatore sono posizionati al di fuori della cella per fornire la massima capacità di stoccaggio.
- Porta con serratura
- Protezione evaporatore facilmente rimovibile per operazioni di manutenzione
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Compressore incorporato.
- Cella interna e pannelli esterni interamente in acciaio inox AISI 304
- I pannelli esterni sono in acciaio inox AISI 304 per una maggiore pulizia..
- Struttura interna in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati per agevolare le operazioni di pulizia.

## Interfaccia utente & gestione dati

- Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).
- 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.

## Sostenibilità

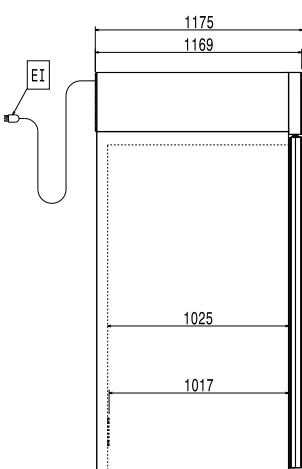
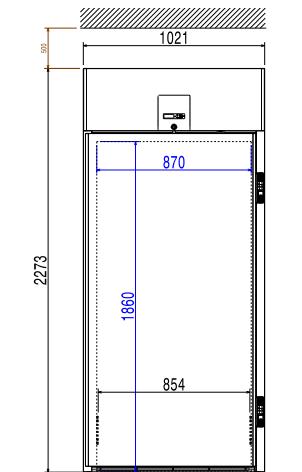


- Privo di CFC e HCFC, refrigerante altamente ecologico: R290 (gas ecologico con schiumatura in ciclopentano). Gas refrigerante R290 per il più basso impatto ambientale (GWP=3).
- Tutti i modelli in gamma sono rifiniti con materiali di elevata qualità per una maggiore durata.
- Isolamento privo di CFC e HCFC. Iniezione del materiale di isolamento con ciclopentano.
- Isolamento da 75 mm ottenuto con iniezioni di ciclopentano, per assicurare massima efficienza, durata nel tempo e per un risparmio energetico

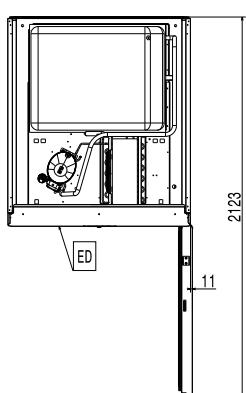
## Accessori opzionali

- Carrello con struttura portateglie per 15 GN 1/1 - passo 84mm PNC 922683
- Carrello con struttura portateglie per 15 GN 2/1 - passo 84mm PNC 922686
- Carrello con struttura portateglie per 20 GN 1/1 - passo 63 mm PNC 922753
- Carrello con struttura portateglie per 16 GN 1/1 - passo 80 mm PNC 922754
- Carrello banqueting per 54 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 74 mm PNC 922756
- Carrello con struttura portateglie per 20 GN 2/1 - passo 63 mm PNC 922757
- Carrello con struttura portateglie per 16 GN 2/1 - passo 80 mm PNC 922758
- Carrello banqueting 92 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 85 mm PNC 922760
- Carrello con struttura portateglie 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per fornì 20 GN 1/1 PNC 922761

PNC 922762 PNC 922763 PNC 922764



EI = Connessione elettrica



### Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz

### Informazioni chiave

#### Built-in Compressor and Refrigeration Unit

##### Cardini porte:

Dimensioni esterne,  
larghezza: 1021 mm

Dimensioni esterne,  
profondità: 1175 mm

Dimensioni esterne, altezza: 2273 mm

Numero e tipologia di porte: 1 Pieno

##### Pannellatura esterna

laterale: AISI 304

Pannellatura esterna  
superiore: AISI 304

Materiale esterno porta: AISI 304

Materiale pannelli interni: AISI 304

### Dati refrigerazione

Temperatura minima di  
funzionamento: 0 °C

Temperatura massima di  
funzionamento: 10 °C

Potenza compressore: 1/3 hp

### Certificati ISO

ISO 9001; ISO 14001; ISO  
45001; ISO 50001

### Sostenibilità

Tipo di refrigerante: R290

Potenza refrigerante: 678 W

Peso refrigerante: 150 g