

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 (RI16RIFR)

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: _____

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.

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Carrello con struttura portateghe 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 2/1 | PNC 922762 | ☐ |
| • Carrello banqueting per 45 piatti, per 20 GN 1/1 - passo 90 mm | PNC 922763 | ☐ |
| • Carrello banqueting per 116 piatti, per 20 GN 2/1 - passo 66 mm | PNC 922764 | ☐ |

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

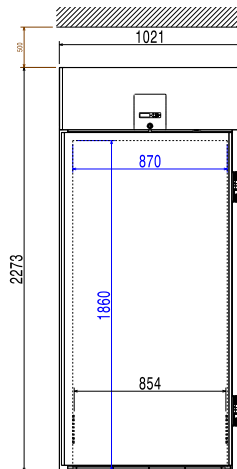
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Carrello con struttura portateghe per 15 GN 1/1 - passo 84mm | PNC 922683 | ☐ |
| • Carrello con struttura portateghe per 15 GN 2/1 - passo 84mm | PNC 922686 | ☐ |
| • Carrello con struttura portateghe per 20 GN 1/1 - passo 63 mm | PNC 922753 | ☐ |
| • Carrello con struttura portateghe 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 portateghe per 20 GN 2/1 - passo 63 mm | PNC 922757 | ☐ |
| • Carrello con struttura portateghe 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 portateghe 400x600 mm, 16 posizioni, passo 80 mm, per forni 20 GN 1/1 | PNC 922761 | ☐ |



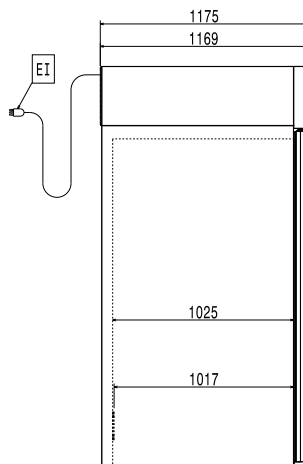
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Fronte

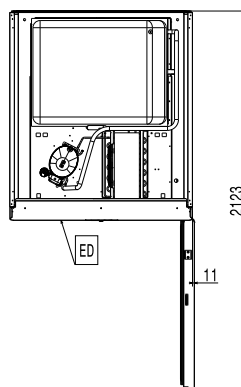


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



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

Sostenibilità

Tipo di refrigerante: R290

Potenza refrigerante: 678 W

Peso refrigerante: 150 g



Armadi digitali
Frigo Roll-in (per carrello), 1 porta cieca, 1600 litri, 0+10°C, AISI 304 (Gas refrigerante R290)
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.02.13