



**Armadi digitali  
Frigo Roll-in (per carrello), passante, 2  
porte (cieca+vetro), 1600 litri, +2+10°C,  
AISI 304 (Gas refrigerante R290)**

**ARTICOLO N°**

**MODELLO N°**

**NOME**

**SIS #**

**AIA #**



725103 (RI16R2FGT)

Frigo Roll-in (per carrello),  
passante, 2 porte (cieca+  
vetro), 1600 litri, +2+10°C, AISI  
304 (Gas refrigerante R290)

### **Caratteristiche e benefici**

- Raffreddamento ventilato per una distribuzione ottimale della temperatura.
- Pannello di controllo sollevabile per favorire l'accesso ai principali componenti.
- Illuminazione interna e porta con serratura.
- Pannello di controllo digitale con display della temperatura
- La temperatura di esercizio può essere impostata da +2 a +10°C per soddisfare le diverse esigenze di conservazione degli alimenti.
- Sbrinamento automatico ed evaporazione acqua di sbrinamento
- Una porta cieca e una porta vetro.
- In conformità dei principali enti di certificazione internazionali e marchio CE.
- Spina 220/240V monofase.
- Paraurti a protezione delle pareti interne.
- Porta a vetro incernierata a dx.
- Guarnizione inferiore porta regolabile.
- Unità refrigerante semplice, facilmente accessibile dal lato posteriore dell'apparecchio.
- Unità tropicalizzata.

### **Descrizione**

#### **Articolo N°**

Esterno ed interno in acciaio inox AISI 304. Spessore isolamento pareti 75 mm. 1 porta cieca e 1 porta vetro con profilo riscaldato. Unità refrigerante integrata. Funzionamento ventilato. Pannello di controllo digitale. Display temperatura. Controllo umidità. Evaporatore nascosto. Sbrinamento automatico. Temperatura di funzionamento +2/+10° C. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Gas refrigerante R290. Isolamento con ciclopentano (gas naturale). Privo di CFC e HCFC.

#### **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.

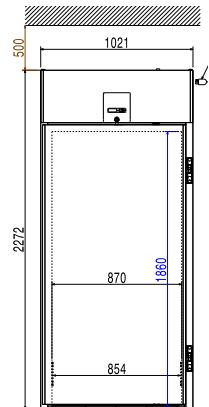
## Sostenibilità



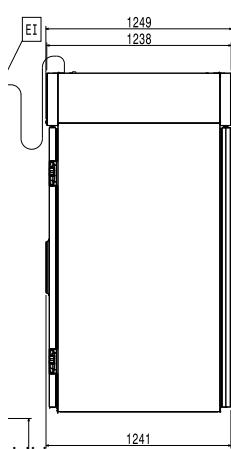
- Privo di CFC e HCFC, refrigerante altamente ecologico: R290 (gas ecologico con schiumatura in ciclopentano). Gas refrigerante R290 per il più basso impatto ambientale (GWP=3).
- Tutti i modelli in gamma sono rifiniti con materiali di elevata qualità per una maggiore durata.
- Isolamento privo di CFC 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

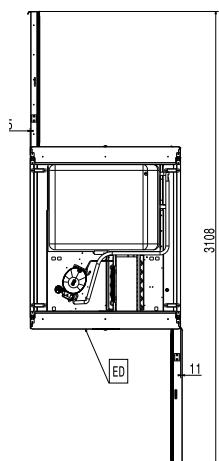


Fronte



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:** 1249 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 2272 mm

**Numero e tipologia di porte:** 2 Cieca+Vetro

**Pannellatura esterna laterale:**

AISI 304

**Pannellatura esterna superiore:**

AISI 304

Vetro; acciaio inox AISI 304- Din 1,4301

**Materiale esterno porta:**

AISI 304

**Materiale pannelli interni:**

AISI 304

### Dati refrigerazione

**Temperatura minima di funzionamento:** 2 °C

**Temperatura massima di funzionamento:** 10 °C

**Potenza compressore:**

### Certificati ISO

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

### Sostenibilità

**Tipo di refrigerante:** R290

**Potenza refrigerante:** 546 W

**Peso refrigerante:** 150 g