



ecostore Premium Frigorifero Digitale 1 porta, 670lt (-2/+10) Remoto

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



727251 (ESP71FRR)

Frigo digitale 670 litri, 1 porta, AISI 304, -2+10°C, remoto

Descrizione

Articolo N°

Frigo con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304 con fondo in materiale anti-corrosione. Ampio schermo digitale con: tasto controllo umidità (3 livelli pre-impostati), visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale del ciclo di sbrinamento e ciclo Turbo Cooling (per raffreddare rapidamente carichi importanti).

Controllo HACCP: allarmi acustici e visivi si attivano se la temperatura supera il livello critico; sistema Frost Watch Control: ciclo di sbrinamento controllato da 3 sonde e attivato solo in presenza di ghiaccio sull'evaporatore con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Optiflow: il flusso dell'aria sia verticale che orizzontale ed i convogliatori aria rimovibili garantiscono una distribuzione più uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico.

Spessore di isolamento pareti di 75 mm, con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta.

Evaporatore nascosto per garantire maggiore capacità di carico e minori rischi di corrosione. Unità refrigerante remota; luce interna a LED. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R134a.

In dotazione: 4 griglie GN 2/1 in risan e 4 coppie di guide acciaio inox. Predisposto per adattarsi alla porta RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto o ad un sistema HACCP integrato.

Caratteristiche e benefici

- Cella di grandi dimensioni adatta a contenere ripiani da GN 2/1 con sistema antiribaltamento.
- Il flusso interno dell'aria forzata attraverso dei convogliatori rimovibili consente di avere una distribuzione uniforme delle temperature e un raffreddamento veloce in qualsiasi condizione.
- La temperatura di esercizio può essere regolata da -2°C a 10°C per soddisfare le diverse esigenze di conservazione.
- Spessore d'isolamento di 75 mm in ciclopentano (gas naturale) a garanzia di elevate proprietà isolanti e di una protezione ambientale al 100% Ecologico (conduttività termica 0,020 W/m*K).
- L'evaporatore, su un vano isolato di 60 mm di spessore può essere rimosso con una sola operazione.
- Predisposto per il collegamento attraverso una porta RS485 a un computer remoto o a sistemi integrati HACCP.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente di +40°C (classe climatica 5).
- Struttura interna con 44 posizioni disponibili per ospitare le griglie, garantendo una maggiore capacità netta e un maggiore spazio di stoccaggio.
- Possibilità di selezionare 3 diversi livelli di umidità in base al tipo di cibo presente.
- Unità tropicalizzata.

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

Costruzione

- Costruito in acciaio inox AISI 304 per soddisfare i più alti standard di qualità.
- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- Gli angoli arrotondati dell'interno cella, le guide, le griglie e i deflettori per la circolazione dell'aria facilmente rimovibili consentono facilità di pulizia e elevati standard igienici.
- Guide in acciaio inox facilmente smontabili
- Il fondo esterno del frigorifero in materiale anticorrosione permette di evitare danni derivanti dall'uso di detergenti aggressivi per la pulizia del pavimento.
- Facilità di accesso ai componenti principali per la manutenzione.
- Porta con serratura
- Gas refrigerante R134a.
- Unità refrigerante remota.

Interfaccia utente & gestione dati

- Connessione: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).
- Display digitale di grandi dimensioni con:
 - Visualizzazione e impostazione temperatura cella;
 - Attivazione manuale del ciclo di sbrinamento
 - Ciclo Turbo cooling per raffreddare rapidamente i carichi caldi.
- Ampio display digitale a cifre bianche con visualizzazione e impostazione della temperatura e possibilità di selezionare i livelli di umidità desiderati. La tecnologia Bluetooth inclusa permette di conservare lo storico dei dati HACCP e di scaricarli tramite l'app.
- La Fridge Control APP di Electrolux Professional semplifica la vita ai nostri clienti (disponibile da aprile 2024):
 - Monitora la sicurezza del processo di conservazione grazie ai dati e agli allarmi HACCP per un controllo preciso
 - Fa risparmiare tempo e semplifica la gestione dei dati, con la possibilità di inviare le informazioni HACCP in formato excel direttamente all'indirizzo e-mail
 - Operazioni rapide: impostare temperatura/umidità/turbo cooling della cella e data/ora

Sostenibilità

- Controllo del ciclo di sbrinamento: lo sbrinamento si attiva in maniera automatica solo nel caso della presenza reale di ghiaccio nell'evaporatore e adatta la durata del ciclo di sbrinamento per garantire perfetta rimozione del ghiaccio ottimizzando l'efficienza energetica.
- La migliore gestione dello sbrinamento dell'evaporatore garantisce il risparmio energetico. Il metodo di sbrinamento varia a seconda della temperatura impostata: tramite resistenza elettrica sotto i +2°C, a convezione sopra i +2°C.
- L'interruttore porta spegne il ventilatore interno nel momento in cui si apre la porta, ciò consente un risparmio energetico evitando che l'aria fredda esca dalla cella.
- Isolamento privo di CFC e HCFC. Iniezione del materiale di isolamento con ciclopentano.
- La guarnizione della porta magnetica, rimovibile e a tripia camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.
- La struttura del condensatore previene l'accumulo di polvere e grasso evitando periodiche operazioni di pulizia favorendo la riduzione dei consumi energetici.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo sulla parte superiore.
- Luce interna a LED per un risparmio energetico e per una migliore visibilità interna.
- Armadio certificato di classe A in condizioni di lavoro pesante (40°C - 40% di umidità) secondo le direttive Europee di Ecodesign. Il risparmio energetico fino a 300 €/anno si ottiene confrontando i frigoriferi e freezer della classe G con quelli equivalenti della classe A (costo energetico di 0,21 €/kWh e volume netto di 503 lt).
- L'etichetta è conforme al regolamento delegato (UE) 2015/1094 della Commissione, del 5 maggio 2015.

Accessori inclusi

- 4 x Griglia in rilsan grigia con 2 guide GN 2/1 PNC 881020

Accessori opzionali

- Gruppo remoto -2+10°C per armadi frigo 670 litri e tavoli refrigerati PNC 880231
- 2 guide inox per frigo 670/1430 (marine) PNC 880242
- Set 8 bacinelle GN 1/1 in PVC per pesce PNC 880243
- Distanziatore per frigo e freezer 670/1430 litri PNC 880248
- Apertura a pedale (dx-sx) per frigo e freezer 470/720 litri PNC 880324
- Bacinella GN 1/1 con falso fondo PNC 880705
- Kit pasticceria per 10 teglie 400x600 mm PNC 881003
- Griglia in rilsan grigia GN 2/1 PNC 881004
- Griglia GN 2/1 in AISI 304 PNC 881016
- Griglia in AISI 304 con 2 guide GN 2/1 PNC 881018
- Ganciera carne per frigo 670-1430 litri con 4 ganci PNC 881019
- 2 guide in inox per frigo 670-1430 litri PNC 881021
- Bacinella GN 2/1 in PVC con coperchio e guide in inox PNC 881039
- Ripiano forato GN 2/1 in inox PNC 881042
- Cesto in filo rilsan grigio GN 1/1 PNC 881043
- Cesto in filo GN 2/1 con 2 guide PNC 881047



Temperatura minima di funzionamento:	-2 °C
Temperatura massima di funzionamento:	10 °C
Tipo di refrigerante:	R134a;R513A;R426A
Tipo di funzionamento:	Ventilato
Potenza refrigerante consigliata*:	412 W
Condizione a temperatura d'evaporazione:	-10 °C
Condizione a temperatura di condensazione:	55 °C
Condizione a temperatura ambiente:	43 °C
Tubi connessione (remoto)	
- uscita:	9.5 mm
Tubi connessione (remoto)	
- entrata:	6 mm

Certificati ISO

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

