

Tavoli Pizza

Tavolo refrigerato 2 porte 12 cassetti con vetrina refrigerata

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



727149 (RCSH2D12W)

Tavolo refrigerato, 700 mm di profondità, con vetrinetta, 2 porte e 12 cassetti

Caratteristiche e benefici

- Disponibili kit cassetti 2x1/2 o 3x1/3 (accessori) installabili in utenza al posto delle porte.
- Vetrina adatta per contenere bacinelle GN ¼ e ½, disponibili come accessori.
- I vani refrigerati possono contenere griglie o bacinelle GN 1/1, posizionabili in 6 diverse posizioni.
- Piano di lavoro in granito per facilitare e velocizzare la lavorazione della pasta. Alzatina posteriore e laterale da 165 mm per evitare che gli ingredienti cadano durante la lavorazione.
- Tavolo e vetrina dotati di: impostazione temperatura, monitoraggio con sonda, allarmi HACCP, allarmi di servizio, personalizzazione dei parametri; monitoraggio remoto HACCP disponibile con un kit accessorio.
- Nei modelli con cassetteria, il set neutro posizionato sul lato destro permette lo stoccaggio della pasta in contenitori GN 1/1 o 60x40cm.
- Unità tropicalizzata (temperatura ambiente 43°C).
- L'apparecchiatura è prevista per un utilizzo con una temperatura ambiente fino a 40°C.

Costruzione

- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Montato su piedini regolabili H150 mm
- Vetrina realizzata in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati e pannelli laterali, posteriori e mensola superiore in vetro temperato.
- Vetrina dotata di uscita connessioni sul lato sinistro o sul retro per adattarsi a tutte le installazioni.
- Tavolo e vetrina con protezione dall'acqua IPx5, pannello di controllo digitale e display temperatura con pulsante accensione/spegnimento integrato a garanzia di un elevato livello di affidabilità in ogni tipo di cucina.
- Vetrina con unità refrigerata incorporata con cavità ventilata ed evaporatore schiumato nascosto nel retro, progettato per mantenere il cibo su bacinelle coperte tra 0 e 10°C con una temperatura ambiente di 43°C.
- Tavolo con angoli interni arrotondati; scarico e guarnizioni magnetiche rimovibili senza l'utilizzo di attrezzi; filtro condensatore facilmente accessibile per una facile pulizia.
- Tavolo con unità refrigerata incorporata con cavità ventilata ed evaporatore schiumato nascosto nel retro, progettato per lavorare ad una temperatura di 10°C anche con una temperatura ambiente di 43°C.

TIT_Sustainability



- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo sulla parte superiore.
- Isolamento privo di HCFC, CFC e HCF (Ciclopentano); gas refrigerante privo di HCFC e CFC (R404a).
- Vetrina con isolamento privo di HCFC, CFC e HCF e gas refrigerante R134a.
- Tavolo costruito in acciaio inox AISI 304 con

Approvazione: _____

schienale interno in alluminio per un risparmio energetico, per mantenere uniforme la temperatura e per un recupero veloce della temperatura all'interno della cella.

Accessori inclusi

- 2 x Griglia in rilsan grigia GN 1/1 PNC 881435

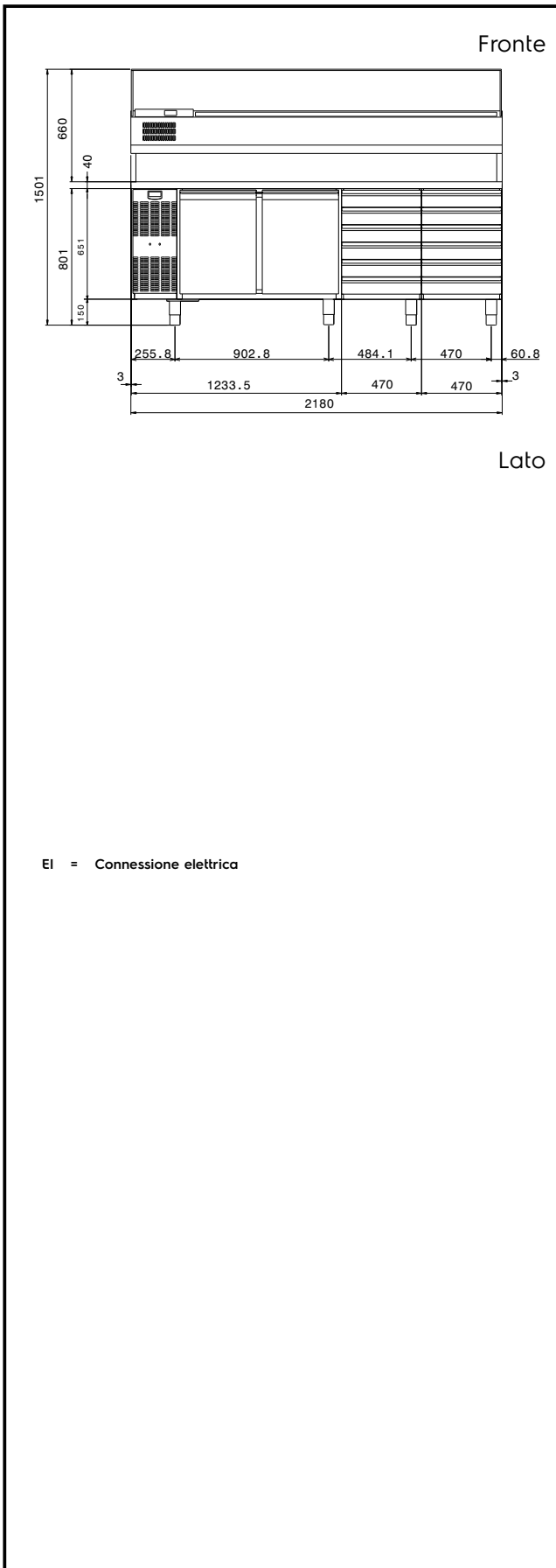
Accessori opzionali

- Connettore ethernet per protocollo CAREL PNC 880252
- Griglia in rilsan grigia GN 1/1 PNC 881435
- Bacinella in polietene alimentare 400x600 mm per tavoli refrigerati profondità 800 mm PNC 921854
- SET BACINELLE GN PER VETRINA REFRIG.2180 PNC 921855



Electrolux
PROFESSIONAL

Tavoli Pizza Tavolo refrigerato 2 porte 12 cassetti con vetrina refrigerata



Tavoli Pizza
Tavolo refrigerato 2 porte 12 cassetti con vetrina refrigerata
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2023.04.29

Fronte

Lato

EI = Connessione elettrica

Elettrico

Tensione di alimentazione:
 727149 (RCSH2D12W) 230 V/1 ph/50 Hz
 Potenza installata max: 0.27 kW

Informazioni chiave

Capacità lorda: 560 lt
 Capacità netta: 157 lt
 Cardini porte: 1 sx + 1 dx
 Dimensioni esterne,
 larghezza: 2180 mm
 Dimensioni esterne,
 profondità: 700 mm
 Dimensioni esterne,
 profondità con porte
 aperte: 1110 mm
 Dimensioni esterne,
 altezza: 1501 mm
 Peso netto: 330 kg
 Tipologia piano di lavoro
 Granito
 N° cassetti 12

Dati refrigerazione

Tipo di controllo: Digitale
 Potenza refrigerante alla
 temperatura di
 evaporazione: -10 °C
 Temperatura minima di
 funzionamento: 0 °C
 Temperatura massima di
 funzionamento: 10 °C
 Tipo di funzionamento: Ventilato/Statico
 N°di sbrinamenti in 24 ore: ogni 6 ore

[NOT TRANSLATED]

Classe energetica (in
 riferimento al Regolamento
 UE 2015/1094): C
 Consumi energetici annuali
 e giornalieri (in riferimento
 al Regolament 1000kWh/anno -
 3kWh/24h
 Condizioni ambientali (in
 riferimento al Regolamento
 UE 2015/1094): Heavy Duty (cl.5)
 Indice EEI (in riferimento al
 Regolamento UE
 2015/1094): 45,64
 Livello di rumorosità: 55 dBA
 Tipo di refrigerante: R404A
 Indice GPW 3922
 Potenza refrigerante: 448 W
 Peso refrigerante: 190 g

Accessori inclusi

- 2 x Griglia in rilsan grigia GN 1/1 PNC 881435

Accessori opzionali

- Connettore ethernet per protocollo CAREL PNC 880252
- Griglia in rilsan grigia GN 1/1 PNC 881435

- Bacinella in polietene alimentare 400x600 mm per tavoli refrigerati profondità 800 mm PNC 921854
- SET BACINELLE GN PER VETRINA REFRIG.2180 PNC 921855

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.

