Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare Base Ref/Freezer, +8-22°, 2 cassetti - 1 lato operatore - L= 1000mm (Gas refrigerante R290)

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



589680 (MC6HDAJOBO) Base Ref/Freezer, +8-22°, 2 cassetti - 1 lato operatore - L= 1000mm (Gas refrigerante R290)

Descrizione

Articolo N°

Base refrigerata con 2 cassetti, per funzionare sia come frigo che come freezer, con una temperatura da -22°C a +8°C. Costruita in acciaio inox AISI 304 (in 1.4301) con guide antiribaltamento per ospitare bacinelle GN 1/1. Unità refrigerata incorporata. Priva di CFC (tipo di gas refrigerante ecologico: R290 con schiumatura in ciclopentano). Costruzione della superficie piana e liscia, per una facile pulizia. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia.
Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore.

Approvazione:

Caratteristiche e benefici

- Base Ref-Freezer HP con 2 cassetti con compressore incorporato
- Apparecchiatura in grado di operare sia come frigorifero che come freezer con un range di temperatura da -22 a +8°C
- Progettati per funzionare a temperatura ambiente di 40°C
- Progettata per l'installazione sul blocco di cottura modulare.
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Ogni cassetto può ospitare una bacinella GN 1/1 con altezza max 150 mm.
- Le guarnizioni magnetiche dei cassetti sono removibili per una maggiore pulizia.
- Circolazione forzata dell'aria per una veloce fase di raffreddamento ed un'uniforme distribuzione della temperatura.
- L'unità può essere installata su ruote.
- Unità costruita secondo secondo le norme DIN 18860_2 con 70 millimetri di zoccolo.
- Superficie della parte superiore e inferiore forata per una migliore circolazione dell'aria.
- Maniglie ergonomiche in silicone morbido per una facile impugnatura e pulizia.

Costruzione

- Ampio display digitale a cifre bianche con pulsanti touch soft.
- Costruzione in acciaio inox con finitura Scotch Brite a garanzia di elevati livelli di igiene.
- Compressore incorporato.
- Livello di protezione all'acqua IPX3.

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).

Accessori opzionali

- Connettore Ethernet IR33 (CAREL) per armadi e tavoli refrigerati — PNC 881299 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x800mm — PNC 912511 ❑
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 1000 mm — PNC 912600 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm — PNC 912621 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm — PNC 912624 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm — PNC 912627 ❑

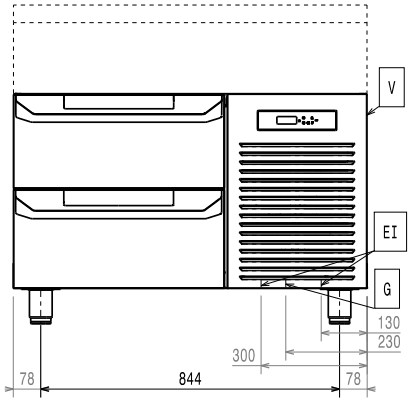
• Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 1000 mm	PNC 912903	❑
• Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 1000 mm	PNC 912922	❑
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete	PNC 913102	❑
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete	PNC 913106	❑
• Pannello posteriore in acciaio inox, per vani e unità, 1 lato operatore, 1000x550mm	PNC 913184	❑
• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena	PNC 913224	❑
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena	PNC 913225	❑
• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm	PNC 913259	❑
• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro	PNC 913268	❑
• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro	PNC 913270	❑
• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro	PNC 913277	❑
• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro	PNC 913278	❑
• Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)	PNC 913673	❑
• Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox per base refrigerata (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	PNC 913692	❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

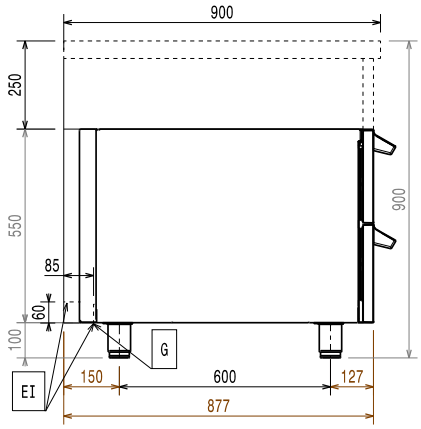
Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare Base Ref/Freezer, +8-22°, 2 cassetti - 1 lato operatore - L= 1000mm (Gas refrigerante R290)

Fronte

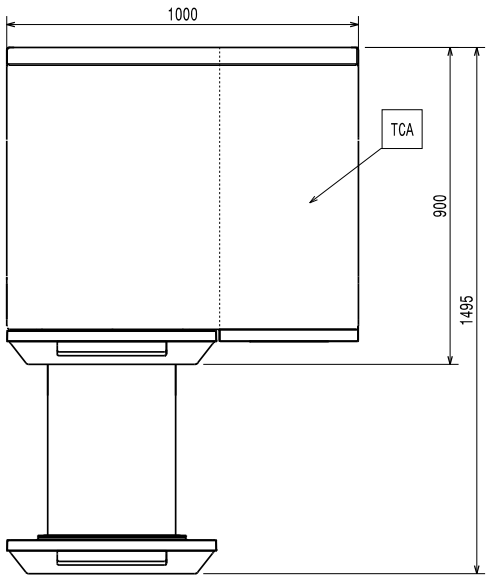


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	220-240 V/1N ph/50 Hz
Potenza installata max:	0.48 kW
Watt totali:	0.48 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	1000 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	550 mm
Peso netto:	130 kg
N° cassettti	2
Capacità lorda:	

Dati refrigerazione

Temperatura minima di funzionamento:	8 °C
Temperatura massima di funzionamento:	-22 °C
Potenza compressore:	
Tipo di sbrinamento:	Elettrico

Sostenibilità

Consumo di corrente:	3.6 Amps
Tipo di refrigerante:	R290
Potenza refrigerante:	0 W
Peso refrigerante:	85 g

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso