Electrolux PROFESSIONAL

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #

Stoły cyfrowe
Stół chłodniczy Ecostore HP PREMIUM, bez blatu, 4 x szuflada ½, 290 lit. -2/+10° C, R290, AISI 304, klasa energetyczna B.



710017 (EH2H7BB)

Stół chłodniczy Ecostore HP PREMIUM, bez blatu, poj. 290 lit. (124 lit. netto). Zakres temperatur -2/+10°C, R290, klasa pracy 5 (40°C/ 40% wilgotność). Cyfrowy ekran sterowania, 4 x szuflada ½, 2 komory GN 1/1. Wykończenie AISI 304. Klasa energetyczna B. Wskaźnik zużycia do pojemności netto: 5,169 kW godz./lit. netto /rok.

Podstawowa charakterystyka

- Wydajność magazynowania i rozkład temperatury w środku komory stołu zabezpieczona i sprawdzona w najtrudniejszych warunkach na poziomu 5-Heavy Duty (40°C) na podstawie protokołu testowego EN16825: 2016
- Szeroki zakres regulowanych temperatur od -2 °C do +10 °C dla przechowywania mięsa, ryb i produktów mlecznych.
- Wymuszana cyrkulacja powietrza (Optiflow) dla szybkiego schłodzenia i równomiernego rozprowadzania temperatury w komorze urządzenia.
- Stół nie potrzebuje żadnego odstępu od urządzeń zainstalowanych obok oraz od tylu urządzenia. Konstrukcja wieżowa jednostki chłodniczej zabezpiecza pełną moc chłodniczą tylko z odpowietrzaniem czołowym.
- Skombinowanie drzwiczek i różnych szuflad z możliwości podmiany na miejscu, albo tez wykończenia specjalne na wymaganie (również z jednostką chłodniczą po prawej stronie).
- Jednostka chłodnicza do pełnego wysunięcia, dla łatwego czyszczenia i serwisu.
- Prosty dostęp do jednostki chłodniczej od przodu.
- Wewnętrzne prowadnice mieszczą pojemniki GN 1/1.
- Drzwi samo-zamykające ze stali nierdzewnej (< 90°).
- Certyfikacja według CE.
- Jednostka tropikalizowana.

Konstrukcja

- Wewnętrzna podstawa z zaokrąglonymi narożami, tłoczona z jednej sztuki blachy.
- Proste czyszczenie środku dzięki komorze z zaokrąglonymi narożami, wyjmowanymi prowadnicami i wysuwaniu do przodu jednostki chłodniczej.
- Wewnętrzne prowadnice w komorze z drzwiami z możliwością 15-ci różnych pozycji (rozstęp co 30 mm) do magazynowania w pojemnikach GN1/1 albo na polkach rusztowych.
- Wbudowany agregat chłodniczy.
- Opracowano i wyprodukowano w fabryce posiadającej certyfikację ISO 9001 i ISO 14001.
- Wyświetlacz kodów usterek.
- Wewnętrzne wymiary szuflad (W x SZ x G):
  -Modele z dwiema szufladami ½, górna szuflada 203 x 302 x 521, dolna szuflada 223 x 302 x 521
  -Modele z trzema szufladami 1/3, górna

APROBATA

szuflada 98 x 302 x 521, środkowa i dolna szuflada 118 x 302 x 521
-Modele z jedną szufladą ½ i jedną 2/3, górna szuflada 98 x 302 x 521, dolna szuflada 333 x 302 x 521

- Nogi ze stali nierdzewnej o wysokości 150 mm, z możliwością ustawienia wysokości w zakresie -5/+50 mm.
- Zewnętrzny panel dolny stołu ze stali nierdzewnej.
- Zewnętrzny panel tylny stołu ze stali galwanizowanej.

Utrzymywalność

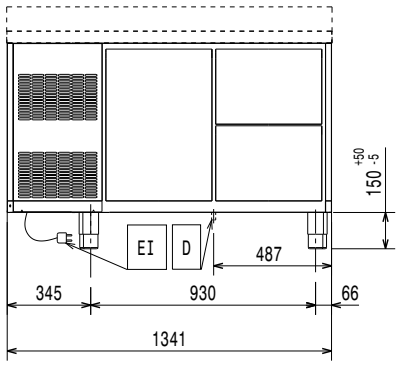
- Czynnik chłodniczy R290 o wysokim poziomu ekologicznym, minimalizujący wpływ na ubożenie warstwy ozonowej. Pianka izolacyjna tworzona ekologicznym gazem cyklopentan.
- Izolacja piankowa o grubości 90 mm (z ekologicznym gazem Cyklopentan) dla najlepszych wartości izolacyjnych (przewodność cieplna tylko 0,02 W/m*K) oraz ochronie środowiska.
- FROST WATCH CONTROL: energetyczne oszczędny system odmrażania, który działa tylko w przypadku, kiedy jest wskazany lukier na skraplaczu.
- Czynnik chłodniczy R290 minimalizujący wpływ na ubożenie warstwy ozonowej (GWP = 3). Urządzenie zupełnie CFC i HCFC Free.
- Wyjmowana trzykomorowa magnetyczna uszczelka balonowa dla usprawnienia izolacji, ograniczenia zużycia energii oraz ułatwienia czyszczenia.
- Automatyczne odparowanie skroplin gorącym gazem.

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

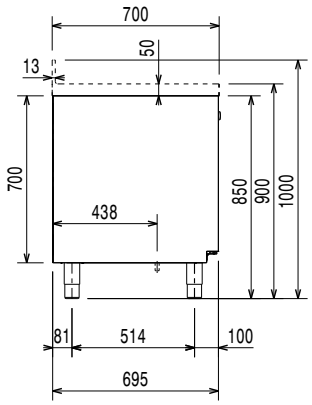
Electrolux PROFESSIONAL

Stoły cyfrowe
Stół chłodniczy Ecostore HP PREMIUM, bez blatu, 4 x szuflada ½, 290 lit. -2/+10°C, R290, AISI 304, klasa energetyczna B.

Przód

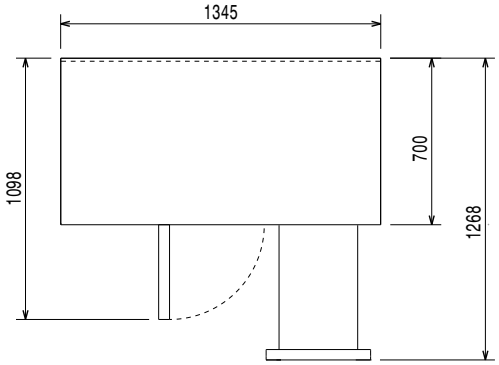


Bok



EI = Złącze elektryczne

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Typ wtyczki:	CE-SCHUKO

Kluczowe informacje:

Pojemność netto:	124 lt
Wymiary zewnętrzne, szerokość:	1341 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	700 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	850 mm
Wymiary wewnętrzne (szerokość):	798 mm
Wymiary wewnętrzne (głębokość):	560 mm
Wymiary wewnętrzne (wysokość):	550 mm
Ciężar netto:	105 kg
Ciężar wysyłkowy:	260 lbs (114 kg)
Objętość wysyłkowa:	1.3 m³
Pojemność brutto:	290 lt

Dane na temat chłodzenia

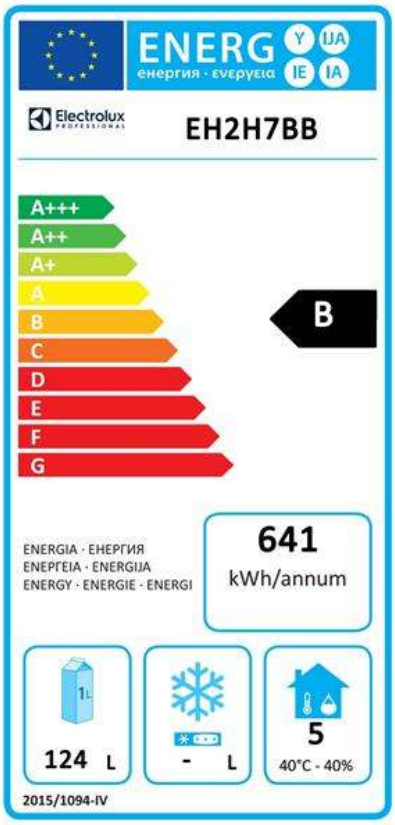
Typ sterowania:	Cyfrowy
Minimalna temperatura robocza:	-2 °C
Maksymalna temperatura robocza:	10 °C
Tryb pracy:	Wentylowana
Izolacja:	90 mm (cyklopentan)

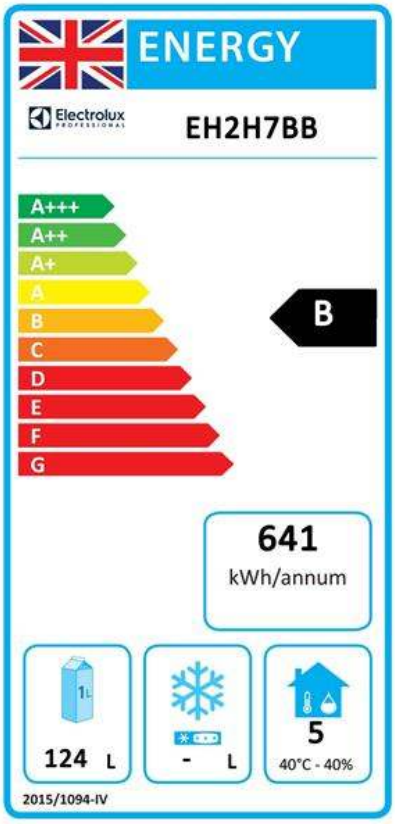
Dane utrzymywalności

Typ czynnika chłodniczego:	R290
GWP Indeks:	3
Waga czynnika chłodniczego:	70 g
Klasa energetyczna (zgodnie z Rozporządzeniem UE 2015/1094):	B
Warunki robocze (zgodnie z Rozporządzeniem UE 2015/1094):	641kWh/rok - 1.76kWh/24h
Warunki robocze (zgodnie z Rozporządzeniem UE 2015/1094):	Heavy Duty (klasa 5)
Wskaźnik EEI (zgodnie z Rozporządzeniem UE 2015/1094):	30,43

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

2026.10.26





System etykiet efektywności energetycznej UE od 1 lipca 2016

Europejski system etykiet efektywności energetycznej dla profesjonalnych chłodziarek i zamrażarek bazuje na wymaganiach określających standardy Minimalnej Efektywności Energetycznej dla komercyjnych szaf chłodniczych sprzedawanych w obrębie UE. Wymogi te mają na celu wspieranie wśród profesjonalistów energooszczędności oraz podejścia przyjaznego środowisku. Europejski system etykiet efektywności energetycznej ma zastosowanie do wszystkich producentów i importerów sprzedających i wprowadzających na rynek produkty w obrębie UE oraz jest on obowiązkowy w Europie.
Ważne: wszystkie produkty zużywające energię powyżej minimalnego poziomu nie będą mogły być sprzedawane w obrębie UE od 1 lipca 2016.

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.