

Stół cyfrowe
Stół chłodniczy Ecostore HP PREMIUM,
sałatkowy, 3 x drzwi, 440 lit. -2/+10°C,
AISI 304.

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



710060 (EH3HSAAA)

Stół chłodniczy Ecostore HP PREMIUM sałatkowy, poj. 440 lit. (227 lit. netto). Zakres temperatur -2/+10°C, R290. Cyfrowy ekran sterowania, 3 x drzwi, 3 komory GN 1/1, blat z chłodzonym otworem do 6 x GN 1/3. Wykończenie AISI 304.

Podstawowa charakterystyka

- Pokrywa ze stali nierdzewnej dla okresów przestoju.
- Wanna chłodzona do GN w blacie roboczym pełne zamknięta od komór chłodniczych. Nie ma zagrożenia krzyżowego zanieczyszczenia.
- Wydajność magazynowania i rozkład temperatury w środku komory stołu zabezpieczona i sprawdzona w najtrudniejszych warunkach na poziomie 5-Heavy Duty (40°C) na podstawie protokołu testowego EN16825: 2016
- Jednostka chłodnicza do pełnego wysunięcia, dla łatwego czyszczenia i serwisu.
- Prosty dostęp do jednostki chłodniczej od przodu.
- Certyfikacja według CE.
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej z chłodzoną wanną do umieszczenia 6 x GN 1/3 (GN pojemniki nie są w komplecie) i pokrywa nierdzewną.
- 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 tyłu urządzenia. Konstrukcja wieżowa jednostki chłodniczej zabezpiecza pełną moc chłodniczą tylko z odpowietrzaniem czołowym.
- Wewnętrzne prowadnice mieszczą pojemniki GN 1/1.
- Drzwi samo-zamykające ze stali nierdzewnej (< 90°).
- Wstępnie przygotowane pod port RS485 dla ułatwienia podłączenia do zewnętrznego komputera i zintegrowanych systemów HACCP.
- Jednostka tropikalizowana.

Konstrukcja

- Wewnętrzna podstawa z zaokrąglonymi narożnikami, tłoczona z jednej sztuki blachy.
- Wbudowany agregat chłodniczy.
- Trzy chłodzone komory z drzwiami.
- Możliwość odinstalowania blatu roboczego stołu w przypadku braku miejsca przy montażu (przykład - wąskie drzwi).
- Proste czyszczenie środka dzięki komorze z zaokrąglonymi narożnikami, wyjmowanymi prowadnicami i wysuwaniu do przodu jednostki chłodniczej.
- Wewnętrzne prowadnice w komorze z

APROBATA

drzwiami z możliwością 15-ci różnych pozycji (rozstęp co 30 mm) do magazynowania w pojemnikach GN1/1 albo na polkach rusztowych.

- Profil zapobiegający kapaniu na krawędzi blatu roboczego ze stali nierdzewnej.
- Drzwi od strony wewnętrznej i zewnętrznej, panel przedni i boczny oraz blat roboczy wyprodukowane ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Opracowano i wyprodukowano w fabryce posiadającej certyfikację ISO 9001 i ISO 14001.
- Wyświetlacz kodów usterek.
- Montowane na nóżkach ze stali nierdzewnej z prześwitem 150 mm dla ułatwienia czyszczenia podłogi.
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 50 mm.
- Duża przestrzeń do pracy na blacie roboczym (głębokość 400 mm).
- Zewnętrzny panel dolny stołu ze stali nierdzewnej.
- Zewnętrzny panel tylny stołu ze stali galwanizowanej.

Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

- Duży cyfrowy wyświetlacz z białymi cyframi z przyciskiem wyboru wilgotności (3 wstępnie ustawione poziomy), wyświetleniem i nastawą temperatury w urządzeniu, ręczną aktywacją cyklu odmrażania oraz cyklu chłodzenia turbo (dla szybkiego schłodzenia ciepłych wsadów).
- Sterowanie cyfrowe w pełni zgodne z HACCP: gdy temperatura przekroczy krytyczne granice, następuje aktywacja alarmów dźwiękowych i wzrokowych. Zapis w pamięci zdarzeń do dwóch miesięcy.
- <p>Połącz produkt (z akcesorium) z platformą OneConnected przez Wi-Fi lub połączenie Ethernet, aby zapewnić płynne doświadczenie zdalne. Monitorowanie i analiza w czasie rzeczywistym, zarządzanie alarmami, obsługa danych HACCP, API oraz zaawansowane funkcje zapewniają pełną kontrolę nad lodówką.</p>
- Duży cyfrowy wyświetlacz z białymi cyframi, wskazujący temperaturę i umożliwiający jej ustawienie, a także wybór żądanego poziomu wilgotności. Wbudowana technologia Bluetooth umożliwia przechowywanie historycznych danych HACCP i pobieranie ich za pośrednictwem aplikacji.
- Aplikacja Electrolux Professional Fridge Control ułatwia życie naszym klientom:
 - Monitorowanie bezpieczeństwa procesu przechowywania dzięki danym i alarmom HACCP, zapewniającym precyzyjną kontrolę
 - Oszczędność czasu i łatwe zarządzanie danymi dzięki możliwości wysyłania informacji HACCP w formacie Excel bezpośrednio na adres e-mail
 - Szybka obsługa: ustawianie temperatury, wilgotności i turbochłodzenia w szafie oraz daty i godziny

Utrzymywalność



- Czynniki chłodnicze R290 o wysokim poziomie ekologicznym, minimalizujący wpływ na ubożenie warstwy ozonowej. Pianka izolacyjna tworzona ekologicznym gazem cyklopentanem.
- 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: energetycznie oszczędny system odmrażania, który działa tylko w przypadku,

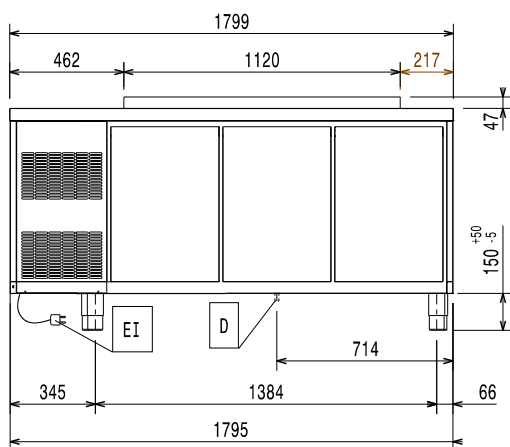
kiedy jest wskazany lukier na skraplaczu.

- Czynniki chłodnicze 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 kropli gorącym gazem.

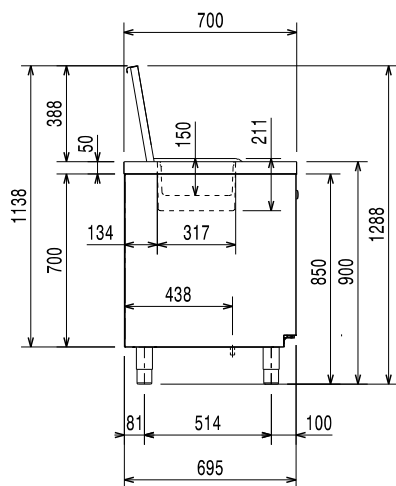
Uwzględnione akcesoria

- 3 x Zestaw rusztu GN 1/1 z PNC 881109
powłoką Rilsan i 2
prowadnic do stołów
Ecostore

Przód

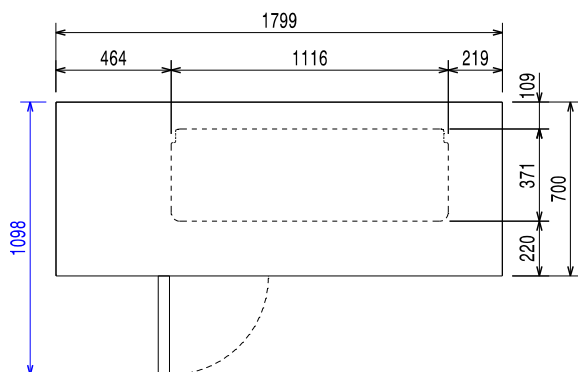


Bok



EI = Złącze elektryczne

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania:	220-240 V/1 ph/50 Hz
Maksymalna moc przyłączeniowa:	0.25 kW
Typ wtyczki:	CE-SCHUKO

Kluczowe informacje:

Pojemność netto:	227 lt
Wymiary zewnętrzne, szerokość:	1799 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	700 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	900 mm
Wymiary wewnętrzne (szerokość):	1252 mm
Wymiary wewnętrzne (głębokość):	560 mm
Wymiary wewnętrzne (wysokość):	550 mm
Ciężar wysyłkowy:	342 lbs (146 kg)
Objętość wysyłkowa:	1.55 m ³
Pojemność brutto:	440 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 utrzymwalności

Typ czynnika chłodniczego:	R290
----------------------------	------