

Mostradores de pizza Mostrador refrigerado de 2 puertas y 12 cajones con vitrina

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**725189 (RCSH2D12W)**Mostrador Refrigerado de 2
puertas y 2x6 cajones con
vitrina, 0+10°C, AISI 304

Descripción

Artículo No. _____

Mostrador refrigerado con paneles frontales y laterales, puertas y cajones de acero inoxidable 304 AISI. Equipada con encimera de granito. Sección refrigerada con 2 puertas. Sección ambiente con 12 cajones aptos para 1/1GN (no incluido). Grupo frigorífico incorporado. Ventilado/estático. Refrigerante R290. Espuma de poliuretano expandido de alta densidad, de 90 mm de espesor, con inyección de ciclopentano. Panel de mandos digital. Desescarche totalmente automático y evaporación automática del agua de desescarche obtenida por gas caliente. Rango de temperatura: -2+10°C. Apto para funcionar a temperaturas ambiente de hasta +43°C. Libre de CFC y HCFC. Pies en acero inoxidable 304 AISI, regulables en altura.

Vitrina de acero inoxidable 304 AISI con paneles de vidrio de protección, laterales y estante de soporte superior. Está diseñada para su uso con recipientes de 1/4GN y 1/2GN (no incluidos). Unidad de refrigeración incorporada. Refrigerante R290. Control termostático de la temperatura. Rango de temperatura: 0+10°C. Protección IP20.

Características técnicas

- Vitrina y mesa equipadas con ajuste de la temperatura, monitoreo por sonda, alarmas HACCP, servicio de alarmas, personalización de los parámetros que vienen de serie en todos los modelos; monitorización remota de HACCP disponible como un kit de accesorios.
- Conectividad lista para acceso en tiempo real a dispositivos conectados desde monitorización remota y de datos (requiere accesorio opcional).
- Se ajusta a los estándares de las principales organizaciones certificadoras y tiene sello CE.
- Encimera de granito para extender la masa de forma fácil y rápida. Alzatina de 165 mm de alto para evitar que caigan los alimentos accidentalmente por los lados y hacia atrás durante la fase de preparación.
- Diseñado para usarlos con el conjunto específico de acero inoxidable 04/01 y 1 / 2 recipientes GN (sin tapa), que están disponibles como accesorios.
- Pueden instalarse kits de cajones de 1/2 ó 1/3 en lugar de puertas.
- Vitrina apta para albergar bandejas de ¼ y ½ GN disponibles como accesorio.
- Conjunto de cajones neutros en la parte derecha que permiten el almacenamiento de la masa, tanto en recipientes GN 1/1 o bandejas de 60x40cm.
- Los compartimentos refrigerados pueden acomodar rejillas o bandejas GN 1/1.
- Unidad tropicalizada.

Aprobación: _____

Construcción

- Unidad de refrigeración incorporada con cámara ventilada y evaporador oculto en la parte trasera, diseñada para funcionar de +10°C hasta 43 ° C de temperatura ambiente.
- Unidad de refrigeración integrada e independiente con evaporador oculto diseñado para mantener los alimentos en bandejas cubiertas entre 0 °C y +10 °C a 43 ° C de temperatura ambiente.
- Desarrolladas y producidas en fábricas con certificación ISO 9001 e ISO 14001. CHAR(10)CHAR(10)
- Ángulos internos redondeados. Desagüe y juntas magnéticas desmontables sin necesidad de usar herramientas, y filtro del condensador fácilmente accesible para agilizar la limpieza.
- Vitrina construida en acero inoxidable AISI 304, con esquinas redondeadas y laterales, panel trasero y estante superior en cristal templado.
- Vitrina con salida para el cable de alimentación por el lateral izquierdo o parte trasera, para adaptarse a todo tipo de instalaciones.
- Montado sobre patas regulables de 150mm.

Sostenibilidad



- Refrigerante altamente ecológico libre de CFC y HCFC: R290 (gas ecológico en espuma: ciclopentano). Hidrocarburo refrigerante gas R290 para el menor impacto ambiental (GWP = 3), para reducir los efectos de invernadero y el agotamiento de la capa de ozono.
- Provista de su propia unidad de refrigeración integrada, altamente eficiente con bajo nivel de ruido y consumos de energía reducido. Temperatura termostáticamente controlada.
- Mesa fabricada en acero inoxidable A304 con panel posterior interno de aluminio para un menor consumo de energía, recuperación rápida de la temperatura y uniformidad de la temperatura óptima.
- Evaporación automática del agua de descongelación por gas caliente en la parte superior para ahorrar energía.

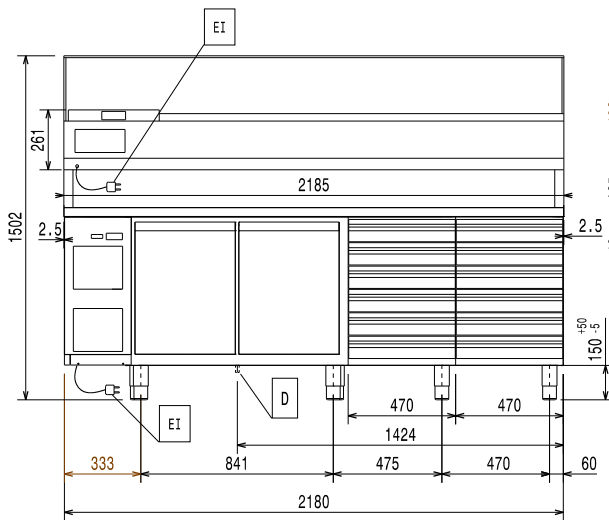
accesorios incluidos

- 2 de Parrilla plastificada 1/1GN PNC 881435

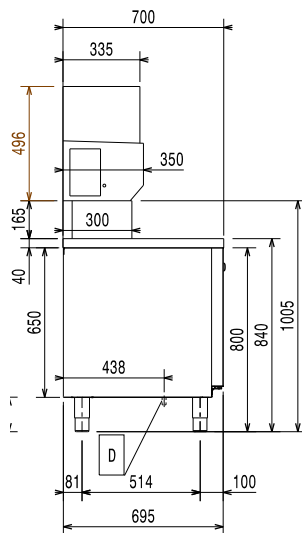
accesorios opcionales

- Parrilla plastificada 1/1GN PNC 881435 ☐
- Cubeta en polietileno 400x600 PNC 921854 ☐
- RECIPIENTES GN 7X1/4+2X1/2 P/ VITRINAS RE PNC 921855 ☐

Alzado

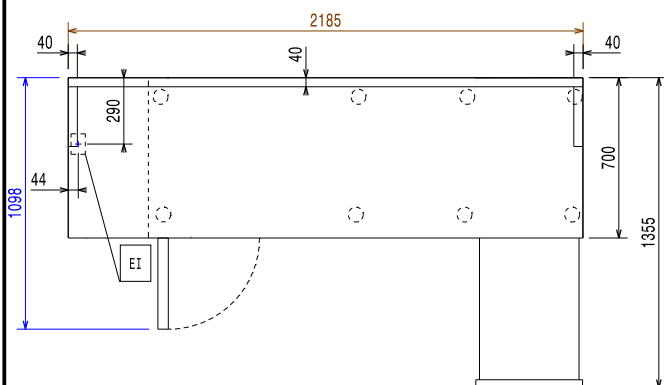


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Supply voltage:	725189 (RCSH2D12W)	220-240/1/50 V/ph/Hz
Electrical power max.:		0,42 kW
Defrost power:		0,2 kW
Current consumption:		3,0 Amps
Plug type:		CE-SCHUKO

Info

Gross capacity counter:	290 lt
Net volume counter:	164 lt
Dimensiones externas, ancho	2180 mm
Dimensiones externas, fondo	700 mm
Dimensiones externas, fondo con las puertas abiertas:	1098 mm
Dimensiones externas, alto	1502 mm
Peso neto	330 kg

Datos de Refrigeración

Compressor power:	1/3 hp
Second Unit - Compressor power:	1/3 hp
Refrigeration power:	352 W
Second Unit - refrigeration power:	314 W
Refrigerant weight:	50 g
Second Unit - refrigerant weight:	58 g
Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación	-10 °C

Información del Producto (en cumplimiento con la normativa EU 2015/109)

Energy class counter:	A
Yearly and daily energy consumption counter:	400kWh/year - 1kW/24h

Certificaciones ISO

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

Sostenibilidad

Tipo de refrigerante:	R290
Clase climática:	5