



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



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/IGN (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 ambientales 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.

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

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.
- 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 GN1/1 o bandejas de 60x40cm.
- Los compartimentos refrigerados pueden acomodar rejillas o bandejas GN 1/1.
- Unidad tropicalizada.

Aprobación:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

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. Desague 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.

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Conectividad lista para acceso en tiempo real a dispositivos conectados desde monitorización remota y de datos (requiere accesorio opcional).



Sostenibilidad

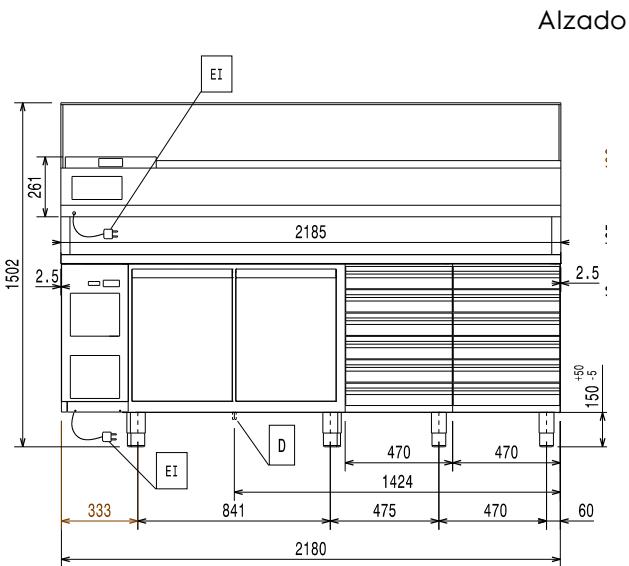
- Refrigerante altamente ecológico libre de CFC y HCFC: R290 (gas ecológico en espuma: ciclopentano). Hidrocarburo refrigerante gas R290 para el menor impacto ambiental (GWP = 3), para reducir los efectos de invernadero y el agotamiento de la capa de ozono.
- Provista de su propia unidad de refrigeración 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

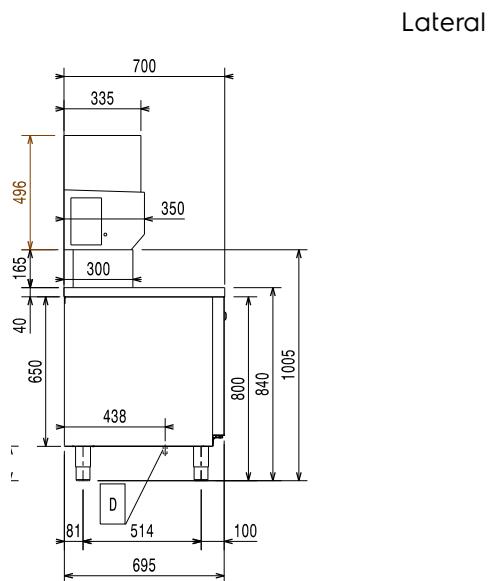
- 2 de Parrilla plastificada 1/1GN PNC 881435

accesorios opcionales

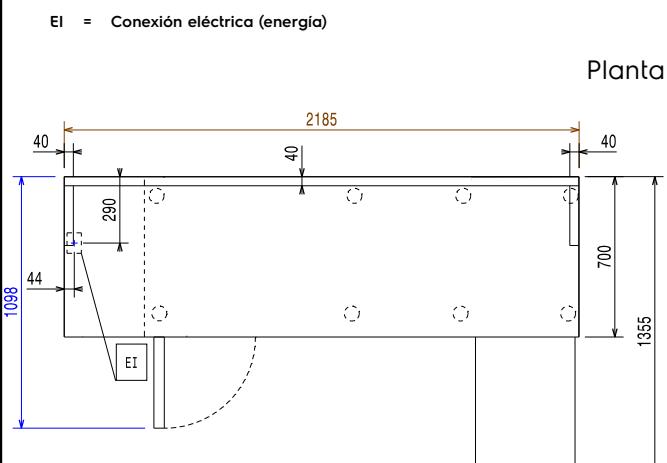
- Parrilla plastificada 1/1GN PNC 881435
- Cubeta en polietileno 400x600 PNC 921854



Alzado



Lateral



Planta

Eléctrico

Supply voltage:

725189 (RCSH2D12W)

220-240/1/50 V/ph/Hz

0,42 kW

Electrical power max.:

0,2 kW

Defrost power:

3,0 Amps

Current consumption:

CE-SCHUKO

Plug type:

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