

**ecostore HP Premium
Tavolo refrigerato 290lt,2
porte, -2+10°C, unità refrigerante a dx**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



710004 (EH2HDAA)

Tavolo refrigerato 290 litri, 2
porte, -2+10°C, AISI 304,
con gruppo refrigerante a
destra

Descrizione

Articolo N°

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro normale, con spessore 50 mm. Spessore isolamento 90 mm. N. 2 porte piene. Sistema di ventilazione frontale. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante idrocarburo R290. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretaniche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano.

In dotazione 2 griglie in rilsan e 4 coppie di guide con 15 livelli

Caratteristiche e benefici

- Efficienza energetica (classe A) e uniformità di temperatura garantite anche in condizioni di lavoro critiche (classe 5: 40°C e 40% di umidità). Prestazioni insuperabili certificate dal protocollo EN16825:2016.
- Prestazioni ottimali di conservazione e uniformità di temperatura della cella interna sono garantite grazie alla classe climatica 5 anche in condizioni ambientali più critiche (40°C), secondo il protocollo EN16825:2016.
- Temperatura regolabile da -2°C a +10°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini.
- Display digitale di grandi dimensioni con selezione pulsante umidità (3 livelli di impostazione), visualizzazione e impostazione temperatura cella, attivazione manuale del ciclo di sbrinamento, ciclo Turbo cooling per raffreddare rapidamente i carichi caldi.
- Dotato del sistema di circolazione dell'aria "Optiflow", che consente un veloce raffreddamento e la distribuzione dell'aria all'interno della cella.
- Unità tropicalizzata (temperatura ambiente 43°C).
- Migliori risultati garantiti da 90 mm di isolamento in ciclopentano (conduttività termica: 0,020 W/m*K).
- Non è necessario lasciare spazi di aerazione sul retro o ai lati grazie al sistema di ventilazione frontale. È possibile installare le macchine una accanto all'altra, anche sul lato dell'unità refrigerante, o contro la parete per massimizzare l'utilizzo dello spazio in cucina.
- Il processo di sbrinamento inizia automaticamente solo quando necessario e termina quando il ghiaccio è completamente sciolto per migliorare i risultati di efficienza energetica.
- Unità refrigerante completamente rimovibile per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Accesso frontale e facilitato a tutti i componenti dell'unità refrigerante.
- Conformità alle norme HACCP con il controllo digitale della temperatura: quando la temperatura supera i limiti critici vengono attivati degli allarmi acustici e visivi. Nella memoria del sistema vengono memorizzati allarmi fino a due mesi prima.
- Guide antiribaltamento per contenitori GN 1/1.
- Porta in acciaio inox autochudente (< 90°).
- Certificazione CE
- Predisposto per il collegamento attraverso una porta RS485 a un computer remoto o a sistemi integrati HACCP.
- Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento a gas caldo.
- Gas refrigerante idrocarburo R290 per un minor impatto ambientale (GWP=3). Isolamento privo di CFC e HCFC.
- Sono possibili infinite configurazioni di porte e cassetti per soddisfare ogni esigenza, con la possibilità di modificare la configurazione anche in loco.
- Privo di CFC e HCFC, refrigerante altamente ecologico: R290 (gas di schiumatura ecologico: ciclopentano). Gas refrigerante idrocarburo R290

Approvazione: _____

per un minore impatto ambientale (GWP = 3), per ridurre l'effetto serra e lo strato di ozono.

- Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).
- La guarnizione della porta magnetica, rimovibile e a tripla camera per migliorare l'isolamento e ridurre il consumo di energia.

Costruzione

- 2 compartimenti con 2 porte.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, con spessore di 50 mm.
- Possibilità di rimuovere il piano di lavoro per agevolare l'installazione.
- Piano di lavoro con profilo antigocciolamento in acciaio inox.
- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- Facilità di pulizia e alti livelli di igiene grazie agli angoli interni arrotondati, alle guide facilmente removibili, alle griglie e ai collettori d'aria.
- Struttura interna con 15 posizioni di carico (passo 3 cm) adatte a contenere griglie GN 1/1, garantendo un'ampia capacità di stoccaggio
- Porte, pannelli frontali e laterali e piano di lavoro removibile in acciaio inox AISI 304.
- Montato su piedini in acciaio inox (-5/+10 mm) per agevolare le operazioni di pulizia.
- Pannello esterno inferiore in acciaio inox.
- Pannello esterno posteriore in acciaio galvanizzato.
- Unità refrigerante incorporata.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Visualizzazione del codice di guasto.

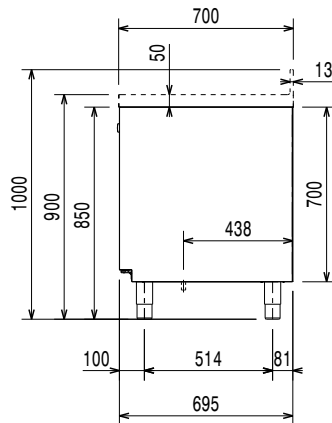
Accessori inclusi

- 2 x Kit 1 griglia in rilsan GN 1/1 e 2 guide PNC 881109 griglie GN 1/1

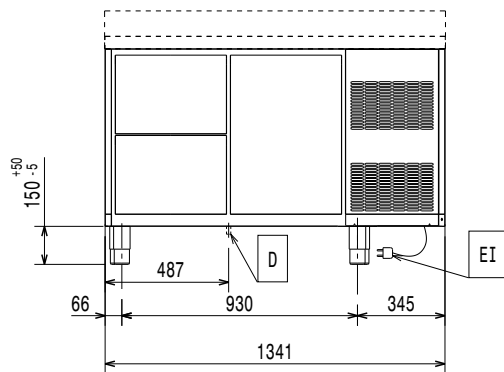
Accessori opzionali

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Connettore ethernet per protocollo CAREL | PNC 880252 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 2x½ cassette per tavoli refrigerati - non per freezer | PNC 881058 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 3x1/3 cassette per tavoli refrigerati - non per freezer | PNC 881059 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit un cassetto da 1/3 e un cassetto da 2/3 (bottigliera) per tavoli refrigerati - non per freezer | PNC 881071 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia in rilsan grigia GN 1/1 | PNC 881107 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 guide griglie GN 1/1 | PNC 881108 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 1 griglia in rilsan GN 1/1 e 2 guide griglie GN 1/1 | PNC 881109 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 65 mm | PNC 881110 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 100 mm | PNC 881111 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 150 mm | PNC 881112 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote, altezza 100 mm (2 con freno) per tavoli refrigerati 2 e 3 vani | PNC 881191 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote, altezza 150 mm (2 con freno) per tavoli refrigerati 2 e 3 vani | PNC 881193 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit serratura con chiave per tavoli refrigerati 2 vani | PNC 881242 | <input type="checkbox"/> |

Lato

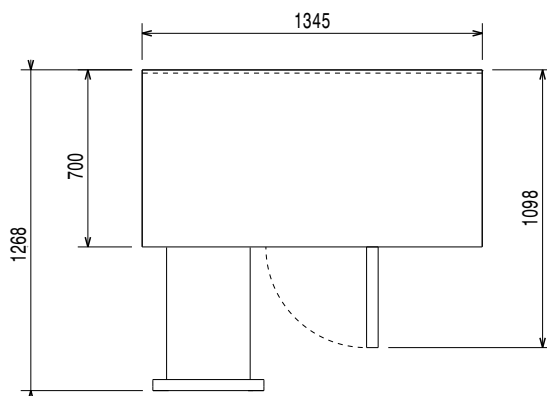


Fronte



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	710004 (EH2HDAA)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata max:		0.25 kW
Potenza di Scongelo:		0.3 kW
Consumo di corrente:		1.8 Amps
Tipo di spina:		CE-SCHUKO

Informazioni chiave

Capacità lorda:	290 lt
Capacità netta:	198 lt
Cardini porte:	1 sx + 1 dx
Dimensioni esterne, larghezza:	1345 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, altezza:	900 mm
Dimensioni interne, lunghezza:	798 mm
Dimensioni interne, profondità:	560 mm
Dimensioni interne, altezza:	550 mm
Peso netto:	107 kg
Volume imballo:	1,14 m ³
Profondità con porte aperte:	1110 mm
Regolazione altezza:	-5/50 mm

Dati refrigerazione

Tipo di controllo:	Digitale
Potenza compressore:	1/4 hp
Tipo di refrigerante:	R290
Indice GPW	3
Potenza refrigerante:	320 W
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	-10 °C
Peso refrigerante:	70 g
Umidità interna min/max	40/85
Temperatura minima di funzionamento:	-2 °C
Temperatura massima di funzionamento:	10 °C
Tipo di funzionamento:	Ventilato

Informazioni di prodotto (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094)

Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	A
Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	456kWh/anno - 1kWh/24h
Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	Heavy Duty (cl.5)
Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094):	19,86

Nuova etichetta energetica in vigore dal 1° luglio 2016

L'etichettatura energetica per i frigoriferi e i freezer professionali si basa sui requisiti che stabiliscono gli Standard Minimi di Prestazione Energetica (Minimum Energy Performance Standards) per gli armadi refrigerati venduti all'interno dell'UE. Questi requisiti hanno lo scopo di migliorare l'efficienza energetica e favorire un approccio ambientale più ecologico nel settore professionale. Tutti i produttori e gli importatori che vendono e commercializzano all'interno dell'UE dovranno obbligatoriamente esporre la nuova etichetta energetica.

Importante: a partire dal 1 luglio 2016, tutte le macchine che hanno un livello di consumo energetico superiore al livello minimo, non potranno essere vendute all'interno dell'UE.

