

ecostore HP Premium
Tavolo refrigerato 440lt, 3
porte, -2+10°C, unità refrigerante a dx

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



710031 (EH3HDAAA)

Tavolo refrigerato 440 litri, 3 porte, -2+10°C, AISI 304, con gruppo refrigerato a destra

Descrizione

Articolo N° _____

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro normale, con spessore 50 mm, dotato di alzatina posteriore raggiata di altezza 100 mm. Spessore isolamento 90 mm. N. 3 porte piene. Unità refrigerante incorporata. Sistema ventilato. Evaporatore. 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 espansive ad alta densità con iniezione di ciclopentano.

In dotazione 3 griglie in rilsan e 6 coppie di guide con 15 livelli

Caratteristiche e benefici

- Temperatura regolabile da -2°C a +10°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini.
- Guide antiribaltamento per contenitori GN 1/1.
- 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.
- 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.
- 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.
- Porta in acciaio inox autochiudente (< 90°).
- 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.
- Certificazione CE
- 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.
- Sono possibili infinite configurazioni di porte e cassette per soddisfare ogni esigenza, con la possibilità di modificare la configurazione anche in loco.
- Connettività: accesso in tempo reale da remoto alle attrezzature collegate e monitoraggio dei dati (richiede accessori opzionali).
- 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.

Approvazione: _____

Costruzione

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, con spessore di 50 mm.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Piano di lavoro con profilo antigocciolamento in acciaio inox.
- Porte, pannelli frontali e laterali e piano di lavoro removibile in acciaio inox AISI 304.
- Unità refrigerante incorporata.
- Visualizzazione del codice di guasto.
- Base interna con angoli arrotondati stampati da un unico foglio di lamiera
- 3 compartimenti con 3 porte.
- 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
- Possibilità di rimuovere il piano di lavoro per agevolare l'installazione.

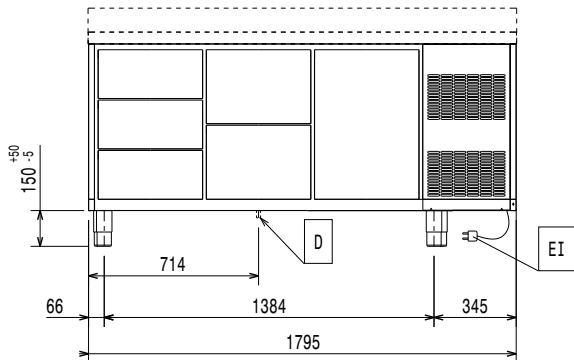
Accessori inclusi

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

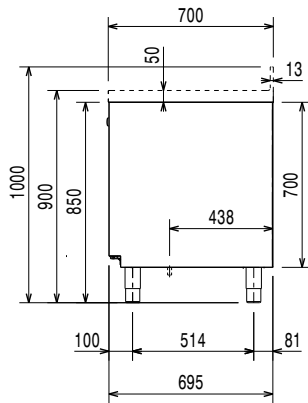
Accessori opzionali

- Kit 2x½ cassette per tavoli refrigerati - PNC 881058
non per freezer
- Kit 3x1/3 cassette per tavoli refrigerati - PNC 881059
non per freezer
- Kit un cassetto da 1/3 e un cassetto da PNC 881071
2/3 (bottigliera) per tavoli refrigerati -
non per freezer
- Griglia in rilsan grigia GN 1/1 PNC 881107
- 2 guide griglie GN 1/1 PNC 881108
- Kit 1 griglia in rilsan GN 1/1 e 2 guide PNC 881109
griglie GN 1/1
- Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 65 PNC 881110
mm
- Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 100 PNC 881111
mm
- Bacinella in plastica GN 1/1 altezza 150 PNC 881112
mm
- Kit 4 ruote, altezza 100 mm (2 con PNC 881191
freno) per tavoli refrigerati 2 e 3 vani
- Kit 4 ruote, altezza 150 mm (2 con PNC 881193
freno) per tavoli refrigerati 2 e 3 vani
- Kit serratura con chiave per tavoli PNC 881243
refrigerati 3 vani

Fronte

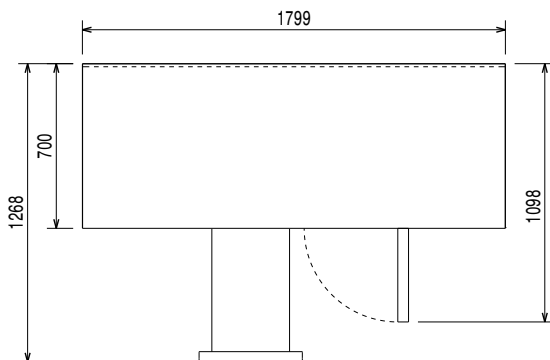


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

| | | |
|----------------------------|-------------------|----------------------|
| Tensione di alimentazione: | 710031 (EH3HDAAA) | 220-240 V/1 ph/50 Hz |
| Potenza installata max: | | 0.25 kW |
| Potenza di Scongelamento: | | 0.22 kW |
| Tipo di spina: | | CE-SCHUKO |

Informazioni chiave

| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Capacità lorda: | 440 lt |
| Capacità netta: | 310 lt |
| Cardini porte: | 1 sx + 2 dx |
| Dimensioni esterne, larghezza: | 1799 mm |
| Dimensioni esterne, profondità: | 700 mm |
| Dimensioni esterne, altezza: | 900 mm |
| Dimensioni interne, lunghezza: | 1252 mm |
| Dimensioni interne, profondità: | 560 mm |
| Dimensioni interne, altezza: | 550 mm |
| Peso netto: | 130 kg |
| Volume imballo: | 1.51 m ³ |
| Profondità con porte aperte: | 1110 mm |
| Regolazione altezza: | -5/50 mm |

Dati refrigerazione

| | |
|--|-----------|
| Tipo di controllo: | Digitale |
| Potenza compressore: | 1/4 hp |
| Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: | -10 °C |
| Umidità interna min/max | 40/85 |
| Temperatura minima di funzionamento: | -2 °C |
| Temperatura massima di funzionamento: | 10 °C |
| Tipo di funzionamento: | Ventilato |

Certificati ISO

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

Sostenibilità

| | |
|--|------------------------|
| Consumo di corrente: | 1.8 Amps |
| Classe energetica (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): | A |
| Consumi energetici annuali e giornalieri (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): | 560kWh/anno - 2kWh/24h |
| Condizioni ambientali (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): | Heavy Duty (cl.5) |
| Indice EEI (in riferimento al Regolamento UE 2015/1094): | 21,69 |
| Tipo di refrigerante: | R290 |
| Indice GPW | 3 |
| Potenza refrigerante: | 320 W |
| Peso refrigerante: | 70 g |

ecostore HP Premium
 Tavolo refrigerato 440lt, 3 porte, -2+10°C, unità refrigerante a dx

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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.

