



# Electrolux

**bajomostrador digital  
Mesa Refrigerada ecostore HP  
Premium - 290lt, 1 Puerta, 3 Cajones 1/3**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**Electrolux**

**Mesa Refrigerada ecostore HP Premium - 290lt, 1 Puerta, 3 Cajones 1/3**

**bajomostrador digital**

**710010 (EH2HBAC)** Mesa Refrigerada 290 lt. AISI 304. 1 puerta + 3 cajones 1/3, -2+10°C

### Descripción

**Artículo No.** \_\_\_\_\_

- Mesa Refrigerada 290 lt. AISI 304. 1 puerta + 3 cajones 1/3, -2+10°C
- CLASIFICACIÓN ENERGÉTICA B
- Uniformidad de temperatura y preservación en clase climática 5-HEAVY-DUTY, para condiciones de trabajo a 40°C y humedad del 40%
- Fabricada en AISI 304 (excepto la parte trasera). Disponible enteramente en AISI 304 bajo pedido
- Espesor encimera: 50 mm
- Aislamiento: 90mm
- Unidad enfriadora integrada
- Display digital de temperatura
- Desescarche automático
- Libre de CFC y HCFC
- Gas en el aislante: Ciclopentano
- Gas refrigerante natural R290
- Ciclo de enfriamiento TURBO (para un rápido enfriamiento del alimento introducido)
- Fácil acceso frontal a la unidad enfriadora
- Temperatura de funcionamiento: -2+10°C
- Incluye 1 rejilla GN 1/1 con revestimiento rilsan y 2 sets de 2 guías en acero inoxidable con 15 posiciones ajustables.

### Características técnicas

- Rendimiento en la conservación y uniformidad de la temperatura en toda la cámara garantizadas en condiciones de trabajo 5-HEAVY DUTY (40°C) de acuerdo con el protocolo EN16825:2016.
- Rango de temperatura regulable de 0°C a +10°C para adaptarse a la carne, al pescado y a los requisitos diarios de almacenamiento.
- Display digital de gran tamaño con dígitos blancos con botón de selección de humedad (nivel 3 preestablecido), indicador de temperatura y ajustes, activación manual del ciclo de desescarche y ciclo turbo (para enfriar rápidamente las cargas calientes).
- Equipado con circulación de aire forzado para el rápido enfriamiento y distribución homogénea en la cámara
- Unidad tropicalizada (hasta temperaturas ambiente de 43°C).
- 90 mm de grosor de aislamiento de Ciclopentano para la mayor capacidad de aislamiento y (Conductividad térmica: 0,020 W/m\*K) y el menor impacto ambiental (GWP=3)
- Gracias al sistema de ventilación frontal no es necesario dejar espacios libres por detrás del equipo o por los lados. Esta solución permite instalar el equipo a la pared o al lado de otros equipos, también en el lado de la unidad de enfriamiento, maximizando así el espacio en la cocina.
- Control No Frost: comienza de manera automática con el proceso de desescarche sólo cuando es necesario, y termina una vez retirado el hilo, aumentando la eficiencia energética.
- Variedad de configuraciones de puertas y cajones, con lo posibilidad de cambio en la propia instalación. Unidad de refrigeración en el lado derecho, disponible bajo pedido.
- La unidad de enfriamiento frontal es totalmente extraíble para un fácil mantenimiento.
- Acceso frontal y sencillo a todos los elementos de la unidad de enfriamiento.
- Totalmente compatible con control digital HACCP: cuando la temperatura excede los límites críticos, se activa la alarma acústica y visual. Se mantiene registrado en la memoria el incidente hasta dos meses después.
- Guías antivuelco para recipientes GN 1/1.
- Puertas en acero inoxidable con auto cierre (<90°).
- Certificado seguridad CE
- Predispuesto para adaptarse al puerto RS485 para facilitar la conexión a un ordenador remoto y sistemas integrados de HACCP.
- Evaporación automática del gas caliente del agua de desescarche.
- Gas refrigerante hidrocarburo R290 con reducido impacto medioambiental (GWP=3). Aislamiento sin CFC y HCFC.

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

### Construcción

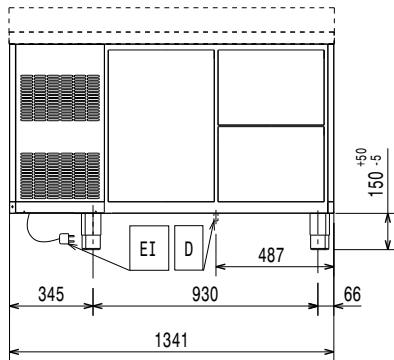
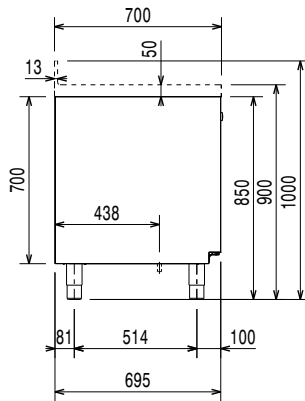
- Encimeras en acero inoxidable AISI 304 con un grosor de 50 mm.
- Si necesario, se puede remover la encimera para facilitar la instalación (en caso de puertas estrechas).
- Sistema de anti-goteo de acero inoxidable en el borde de la encimera.
- Base interior con ángulos redondeados, prensados en una única pieza.
- Facilidad de limpieza y alto nivel de higiene gracias a las esquinas internas redondeadas, las guías fácilmente removibles, las rejillas y los transportadores de aire.
- Junta extraíble "balloon" magnético de tres cámaras para mejorar el aislamiento y reducir el consumo de energía y la facilidad de limpieza.
- Estructura interna con 15 posiciones de carga (3 cm de espaciado) posibilita usar rejillas GN 1/1, asegurando mayor valor neto de capacidad en su mayor espacio de carga
- Puertas interiores y exteriores, paneles frontales y laterales y bandejas extraíbles en acero inoxidable AISI 304.
- Instalado sobre patas de acero inoxidable que dejan un espacio de 150 mm (-5/+50 mm) por debajo para un fácil limpieza.
- Panel exterior inferior en Acero Inox
- Panel trasero en Acero Galvanizado
- Unidad de refrigeración incorporada.
- Desarrolladas y producidas en factorías certificadas con ISO 9001 e ISO 14001.
- Visualización del código de error.
- [NOT TRANSLATED]

### accesorios incluidos

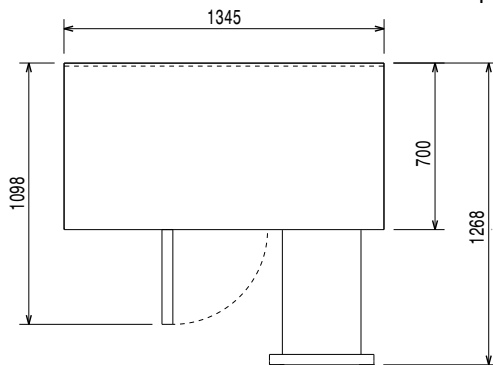
- 1 de Kit 2 guías + Rejilla Rilsan Gris GN1/1 para mesas refrigeradas PNC 881109

### accesorios opcionales

- Kit de 2 cajones refrigerados 1/2 PNC 881058
- Kit de 3 cajones refrigerados 1/3 PNC 881059
- Kit de 1 cajón 1/3 + 1 cajón 2/3 PNC 881071
- Rejilla Rilsan Gris GN1/1 para mesas refrigeradas PNC 881107
- 2 guías para GN1/1 (mesas refrigeradas) PNC 881108
- Kit 2 guías + Rejilla Rilsan Gris GN1/1 para mesas refrigeradas PNC 881109
- Cubeta de plástico GN 1/1, H=65 mm PNC 881110
- Cubeta de plástico GN 1/1, H=100 mm PNC 881111
- Cubeta de plástico GN 1/1, H=150 mm PNC 881112
- - NOT TRANSLATED - PNC 881152
- - NOT TRANSLATED - PNC 881191
- - NOT TRANSLATED - PNC 881193

**Alzado**

**Lateral**


EI = Conexión eléctrica

**Planta**

**Eléctrico**

<b>Suministro de voltaje</b>	710010 (EH2HBAC)	220-240 V/1 ph/50 Hz
<b>Potencia instalada:</b>		0.25 kW
<b>Potencia desescarche:</b>		0.22 kW
<b>Consumo actual:</b>		1.8 Amps
<b>Tipo de enchufe:</b>		CE-SCHUKO

**Info**

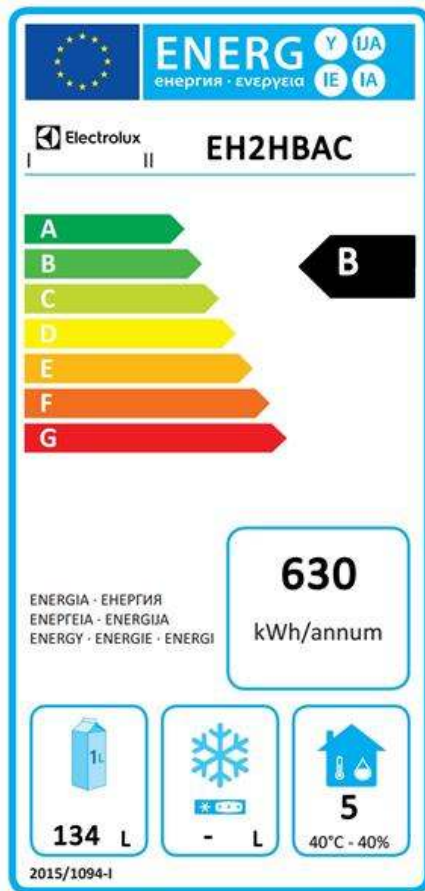
<b>Capacidad bruta</b>	290 lt
<b>Capacidad neta:</b>	134 lt
<b>Bisagras de la puerta</b>	Izquierdo
<b>Dimensiones externas, ancho</b>	1345 mm
<b>Dimensiones externas, alto</b>	900 mm
<b>Dimensiones externas, fondo</b>	700 mm
<b>Dimensiones internas (fondo):</b>	560 mm
<b>Dimensiones internas (alto):</b>	550 mm
<b>Dimensiones internas (ancho):</b>	798 mm
<b>Volumen del paquete</b>	1.09 m <sup>3</sup>
<b>Fondo con las puertas abiertas</b>	1110 mm
<b>Ajuste de alto</b>	-5/50 mm

**Datos de Refrigeración**

<b>Tipo de control</b>	Digital
<b>Potencia del compresor</b>	1/4 hp
<b>Tipo de refrigerante:</b>	R290
<b>Índice GWP:</b>	3
<b>Potencia de refrigeración</b>	320 W
<b>Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación</b>	-10 °C
<b>Peso del refrigerante</b>	70 g
<b>Humedad interna mín/máx</b>	40/85
<b>Temperatura de operación mín.:</b>	-2 °C
<b>Temperatura de operación máx.:</b>	10 °C
<b>Modo de operación</b>	Ventilado

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

<b>Clase Energética (en cumplimiento con la normativa EU 2015/1094):</b>	B
<b>Consumo de energía por año y por día (en cumplimiento con la normativa)</b>	630kWh/año - 1.73kWh/24h
<b>Condiciones de trabajo (en cumplimiento con la normativa EU 2015/1094)</b>	Uso rudo (5)
<b>Índice EEI (en cumplimiento con la normativa EU 2015/1094):</b>	29.55



## Etiqueta energética de la Unión Europea en vigor desde el 1 de Julio 2016

La etiqueta energética Europea para frigoríficos y congeladores profesionales se basa en unos requisitos que asignan el estándar mínimo de rendimiento energético de los armarios refrigerados vendidos en la Unión Europea. Estos requisitos obligatorios se han diseñado para conducir a los negocios hacia una eficiencia energética y un respeto hacia el medio ambiente. La etiqueta energética Europea es obligatoria para todos los fabricantes e importadores que venden y comercializan productos en toda la Unión Europea.

Importante: todos los productos que tienen un consumo energético superior que el nivel mínimo permitido no podrán ser vendido en la Unión Europea a partir del 1 de Julio 2016.