

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Koel-vriesonderbouw, 225 liter, 2 laden, 1200 mm, R452a

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____

**727982 (E9BAPL00MP)**KOEL-VRIESONDERBOUW
met 2 LADEN voor
2/1-150GN, -22/+8°C,
ingebouwd aggregaat,
230v-50-1N

Omschrijving

Product Nr.

Koel-vriesonderbouw van 225 liter, voor het plaatsen van 900XP topmodel units. Instelbaar van -22 tot +8 °C en dus zowel als koelonderbouw en als vriesonderbouw toepasbaar. Uitgevoerd met twee laden 640x510x155 mm, voor 2x 1/1-150 GN. Temperatuur -22 tot +8 °C, bij 43°C omgevingstemperatuur. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt, met in- en uitwendig roestvrijstalen beplating. Dubbelwandig en geïsoleerd met 40 mm CFK vrije polyurethaanschuim met milieuvriendelijk cyclopentaan gasinjectie. Roestvrijstalen geperforeerde laden op telescoopgeleiders, met handgreep en magneetband sluiting, de laden en de magneetbandsluiting zijn uitneembaar voor reiniging. De laden zijn uitgevoerd met een uitneembare bodemplaat en tussensteg, waardoor deze zowel geschikt zijn voor directe belading of per lade 2x 1/1-150GN of 1x 2/1-150GN bakken. Bedieningspaneel met digitaal display en tiptoetsen, instelbare thermostaat, digitale temperatuuraanduiding en storingssignalering. Koelaggregaat met ventilator voor een effectieve lucht circulatie met gelijkmatige temperatuur rondom. Automatische ontdooiing en elektrische smeltwater verdamper. Koelmiddel R452a. 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm. IP23 beschermd en waterdicht.

Goedkeuring: _____

Uitvoering

- Exclusieve IcyHot opstelling: combineer de HP powergrill of de HP bakplaat met de HP koel-vries combinatie in de onderbouw, waardoor één unit ontstaat die gelijktijdig de productie verhoogt en de opslag en bereiding makkelijker maakt.
- Geleverd met 50 mm in hoogte verstelbare roestvrijstalen poten.
- Instelbare temperatuur van vrieskast tot koelkast (van -22 °C tot +8 °C), voor de opslag van vlees, vis en zuivel.
- Twee laden elk voor een 2/1 GN container met maximale diepte van 100 mm.
- Robuuste ladegrepen van roestvrijstalen buis.
- Eenvoudig uitneembare ladegeleiders met veiligheidsstop en met een draagkracht tot 120 kg.
- Afneembare magnetische laderubbers.
- De geperforeerde boven- en onderplaat zorgen voor een betere luchtcirculatie.
- Geforceerde luchtcirculatie voor goede koeling en een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Frontpaneel in roestvrijstaal met ingebouwd roestvrijstalen rooster dat gemakkelijk verwijderd worden voor bereikbaarheid van de componenten en eenvoudige reiniging.

Constructie

- Milieuvriendelijk koelmiddel R452a.
- Vervaardigd van roestvrijstaal met scotch brite afwerking wat aan de hoogste hygiëne eisen voldoet.
- Ingebouwd koelaggregaat voor een goede werking.



Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Koel-vriesonderbouw, 225 liter, 2 laden, 1200 mm, R452a

Elektra

Voltage

727982 (E9BAPL00MP) 230 V/1 ph/50 Hz

Elektrisch max. vermogen 0.74 kW

Ontdooi vermogen 0,38 kW

Stekker type Kabel zonder stekker

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte 1198 mm

Externe afmetingen, hoogte 627 mm

Externe afmetingen, breedte 902 mm

Bruto Inhoud 225 Liter

Gewicht, netto 118 kg

Waterdichtheid index IPX3

Geluidsniveau 62 dB(A)

Overige gegevens

Compressor vermogen 3/4 pk

Koelmiddel R452A

GWP index 2141

Koelvermogen 0 W

Min% / Max% Interne
luchtvochtigheid 69/74

Temperatuur, minimaal 8 °C

Temperatuur, maximaal -22 °C

Klimaatklasse 5

Optionele accessoires

- WIELENSET, 4 zwenkwielen Ø125 mm, 2 met PNC 880123 □
rem, h 145 mm, voor koel-vries onderbouw 727982
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, PNC 880221 □
voor koel-vries onderbouw 727982
- WIELENSET, 4 zwenkwielen Ø100 mm, 2 PNC 880234 □
met rem, h 125 mm, voor koel-vries
onderbouw 727982
- STEUN voor kleinere GN containers in lade PNC 880249 □
van koel-vries onderbouw 727982
- FRONTPLINT, 1168 mm, voor koel-vries PNC 880336 □
onderbouw 727982



Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Koel-vriesonderbouw, 225 liter, 2 laden, 1200 mm, R452a

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2020.10.02