SPR14PDX



Famille	Réfrigération professionnelle
Sous-famille	Zone Extra Fresh 0°C
Type	1400 litres
Contrôle de température	Électronique
Plage de température	Positive -2°C / +8°C
Doors number	2
Type de panneau	Top
Position des charnières	Droite
Porte réversible	oui
Parois latérales	Etagères
Matériau externe	Inox AISI 304
Matériau interne	Inox AISI 304
Unité de réfrigération	Upper monobloc
Installation	Intégrable
Type d'inox de la porte	Normal
Type de poignée	Fixe
Matériau de la poignée	Aluminium peint avec traitement anti-rayures et anti-corrosion
Afficheur	LCD

Distribution

Industries	Bars / Cafétérias / Bistros / Bars à vin / Pubs, Hôtels, Restaurants, Boulangeries / Pâtisseries, Boucheries / Charcuteries, Service traiteur, Établissements de soins, Restauration commerciale, Épiceries / Vente au détail alimentaire

Esthétique

Couleur	Inox

Fonctions

Fonctions de l'afficheur	Refroidissement rapide, Verrouillage des commandes / Sécurité enfants, Alarmes
Alarme porte ouverte	Oui
Alarme température	Acoustique et visuelle
Alarme de panne de courant	Acoustique et visuelle
Alarme de défaillance des sondes	Acoustique et visuelle
Téléchargement des données HACCP	Oui

Performance / Etiquette Energétique



Type de gaz réfrigérant	R290	**Paramètre GPW**	3 (R290)
Classe énergétique	C	**Utilisation haute performance**	Appareils destinés à des températures ambiantes jusqu'à 40°C
Consommation d'énergie annuelle	777 kWh/a		
Consommation d'énergie (E24h)	2130 Wh	**Indice d'efficacité énergétique EEI**	36 %
Type d'armoire	Heavy-duty cabinet	**Ventilation forcée**	oui
Classe climatique	5 (40°C - 40%)	**Niveau sonore**	44 dB(A) re 1 pW

Raccordement électrique

Tension	220 V
Fréquence	50 Hz
Puissance nominale	245 W
Longueur du câble d'alimentation	300 cm
Type de prise	(F;E) Schuko

Construction

Volume net congélateur en litres	935 l
Largeur interne par cellule	1275 mm
Profondeur interne par cellule	690 mm
Hauteur interne par cellule	1470 mm
Épaisseur de l'isolation	80 mm
Epaisseur de l'isolation de la porte	60 mm
Matériau d'isolation	Mousse de polyuréthane
Sans CFC/HCFC	oui
Dimensions des étagères	GN2/1
Emplacement des étagères	50 mm
Maximum loading weight per shelf	25 kg kg
Support et guides pour les plateaux	Inox AISI 304
Support et guides pour les plateaux	oui
Dégivrage par gaz chauds	oui
Évaporation de l'eau de dégivrage	Automatique avec gaz chaud
Flux d'air interne	oui
Door opening	En option
Porte à fermeture automatique	oui
Verrouillage automatique de la ventilation lors de l'ouverture de la porte	oui
Joint d'étanchéité avec élément chauffant	oui
Chambre froide d'angle arrondie	oui
Nombre de compresseurs	1

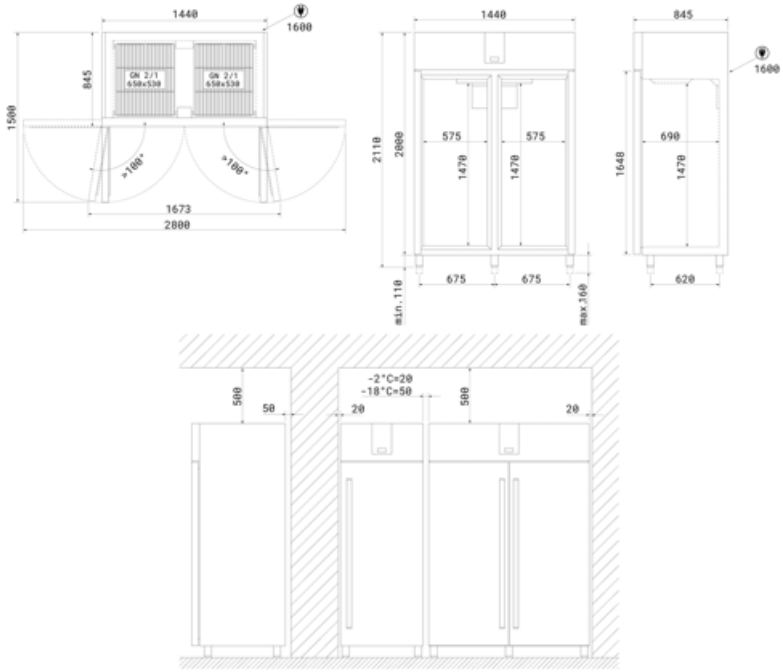
Equipement

Nombre de clayettes	6	**Verrouillage**	oui
Type de clayette	GN2/1	**Internal light**	LED

Matériau des clayettes	Acier avec revêtement en plastique	**Pieds réglables**	oui

Informations logistiques

Code EAN	8017709340339
Packed product dimensions (WxDxH)	1500x890x2260 mm
Gross weight	231,000 kg
Net weight	216,000 kg



Accessoires Compatibles

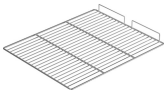


KCABLEUK



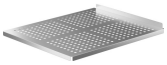
KFEET6

Kit de 6 pieds en acier inoxydable



KGRID1X

Grille en acier inoxydable pour armoires réfrigérées de 700 et 1400 litres. À utiliser en combinaison avec le kit de glissières modèle KSLIDES2X pour armoires équipées de crémaillères.



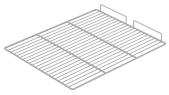
KSHELF1X

Kit d'étagère en acier inoxydable pour armoires réfrigérées 700 et 1400. À utiliser en combinaison avec le kit de glissières modèle KSLIDES2X pour armoires à crémaillères.



KCAST6

6 roulettes pivotantes (dont 3 avec frein)



KGRID1P

Grille laminée pour armoires réfrigérées de 700 et 1400 litres À utiliser en combinaison avec le kit de glissières modèle KSLIDES2X pour armoires équipées de crémaillères.



KITBLE

Kit de connexion Bluetooth



KSLIDES2X

Kit de glissières latérales en acier inoxydable pour armoires réfrigérées équipées de glissières.

Symbols glossary



Verrouillage commandes : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



Benefit (TT)

acier inoxydable AISI 304

La structure interne, les portes et les côtés sont entièrement en acier inoxydable pour garantir solidité, durabilité et hygiène dans les environnements professionnels

La structure externe est en acier inoxydable AISI 304 avec une finition Scotch Brite, un matériau de haute qualité qui assure robustesse et durabilité même dans les environnements professionnels les plus exigeants. L'intérieur est également en acier inoxydable 304, résistant à la rouille et à l'oxydation. La surface lisse et non poreuse empêche l'accumulation de saleté et de bactéries, et est facile à nettoyer, ce qui la rend idéale pour une utilisation alimentaire.

affichage LED

Interface intuitive pour une gestion complète des fonctions clés et un contrôle précis de la température interne.

L'affichage LED avec commandes tactiles garantit une excellente visibilité de la température interne, offrant un contrôle précis et constant.
Grâce à l'interface, de nombreuses fonctions peuvent être gérées, notamment : le dégivrage automatique, le mode économie d'énergie, le réglage du point de consigne, ainsi que le suivi et le téléchargement des données HACCP, rendus possibles via un module Bluetooth dédié – disponible en accessoire optionnel.

sonde

Régulation précise de la température et répartition homogène et constante du froid pour une conservation optimale des aliments.

La sonde de température haute précision, associée à un système de contrôle électronique avancé, assure une gestion exceptionnellement précise de la température interne, garantissant des conditions idéales pour la conservation sûre et fiable des aliments. De plus, grâce à l'évaporateur externe et aux conduits d'air dédiés, l'air froid est réparti de manière homogène et constante sur toutes les étagères, évitant ainsi les variations de température et minimisant le risque de gaspillage alimentaire.

R290

Gaz réfrigérant naturel pour une efficacité énergétique maximale et un impact environnemental réduit

Le gaz réfrigérant naturel est plus économe en énergie, ce qui permet de réduire la consommation d'électricité et d'avoir un impact moindre sur le réchauffement climatique. De plus, étant moins corrosif, il prolonge la durée de vie du compresseur et contribue à diminuer les coûts de maintenance.

Serrure

Système de verrouillage de sécurité conçu pour garantir un accès exclusif au personnel autorisé

Les armoires réfrigérées sont équipées d'une serrure de sécurité, intégrée dans le panneau frontal, afin de garantir un accès exclusif au personnel autorisé. Cette solution permet de préserver la qualité des aliments stockés en évitant les ouvertures non contrôlées. Pour fermer la porte, il suffit d'insérer la clé fournie dans la serrure et de la tourner de 180° vers la gauche.

pied

La stabilité et la robustesse sont assurées par les pieds réglables en acier inoxydable.

Les pieds réglables en hauteur, fabriqués en acier inoxydable et intégrés à la structure de l'enceinte, garantissent une stabilité maximale, même sur des surfaces irrégulières.

Isolation

Isolation optimisée pour minimiser les pertes de chaleur et assurer la meilleure conservation des aliments

L'épaisseur élevée de l'isolation du caisson (80 mm) et de la porte (60 mm), réalisée en mousse haute densité, associée à un joint de porte renforcé, assure une excellente étanchéité thermique et minimise les pertes de froid. Cette combinaison contribue à maintenir une température interne stable et optimisée, améliorant ainsi l'efficacité énergétique et réduisant les coûts d'exploitation, un atout crucial dans les environnements professionnels à forte fréquentation.

Racks

Versatile racking solution with quick-release mounting system

The racking solution offers outstanding versatility, with shelves adjustable up to 24 different levels to precisely meet a variety of storage needs and optimise internal space. In addition, the innovative quick-release mounting system ensures fast reconfiguration and secure, stable shelf positioning.