SPRF7NDX



Famille	Réfrigération professionnelle
Sous-famille	Zone Extra Fresh 0°C
Type	700 litres
Contrôle de température	Électronique
Plage de température	Négative -18°C / -22°C
Doors number	1
Type de panneau	Top
Position des charnières	Droite
Porte réversible	oui
Parois latérales	Moulé
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	1744 kWh/a		
Consommation d'énergie (E24h)	4777 Wh	**Indice d'efficacité énergétique EEI**	48 %
Type d'armoire	Heavy-duty cabinet	**Ventilation forcée**	oui
Classe climatique	5 (40°C - 40%)	**Niveau sonore**	46 dB(A) re 1 pW

Raccordement électrique

Tension	220 V
Fréquence	50 Hz
Puissance nominale	440 W
Longueur du câble d'alimentation	300 cm
Type de prise	(F;E) Schuko

Construction

Volume net congélateur en litres	436 l
Largeur interne par cellule	535 mm
Profondeur interne par cellule	685 mm
Hauteur interne par cellule	1430 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	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
Joint d'étanchéité avec élément chauffant	oui
Chambre froide d'angle arrondie	oui
Nombre de compresseurs	1

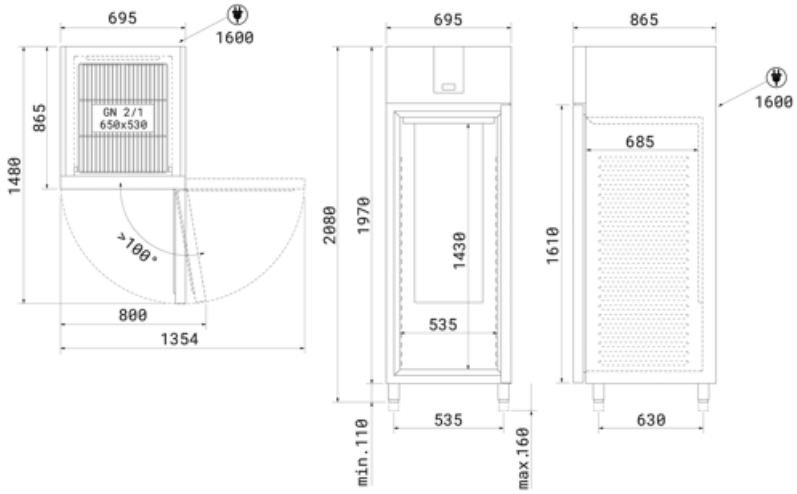
Equipement

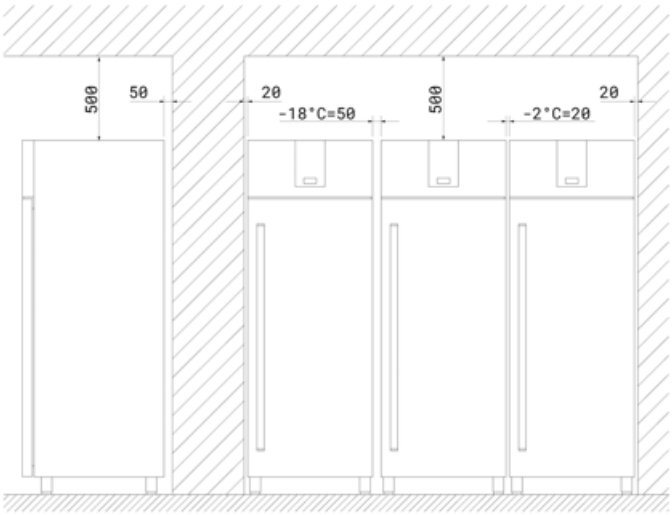
Nombre de clayettes	3	**Verrouillage**	oui
Type de clayette	GN2/1	**Internal light**	LED

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

Informations logistiques

Code EAN	8017709341961
Packed product dimensions (WxDxH)	1500x900x2230 mm
Gross weight	152,000 kg
Net weight	140,000 kg





Accessoires Compatibles

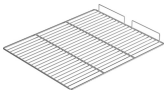


KCABLEUK



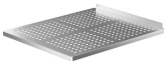
KFEET4

Kit de 4 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.

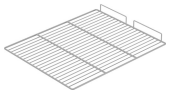


KSHELF1X

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.



KCAST4



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.

parois embouties

Solution polyvalente avec nettoyage facile pour une hygiène optimale

La solution avec parois embouties offre une polyvalence exceptionnelle, avec des étagères réglables sur 24 niveaux différents pour répondre précisément à une variété de besoins de stockage et optimiser l'espace interne. De plus, les bords arrondis des parois embouties facilitent le nettoyage, empêchant l'accumulation de saleté dans les coins. Cette caractéristique garantit des normes d'hygiène élevées, essentielles dans les environnements professionnels.