

KÜHLELEMENTE MIT WANNE

Ihr Zweck ist die Aufbewahrung und Ausstellung kalter Speisen und (nur in Wannen) Getränke.

Die Produktreihe besteht aus 5 Modellen in den Längen 805, 1135, 1455, 1780, 2105 mm, mit Kühlwanne.

Aus Edelstahl AISI 304 hergestellt.

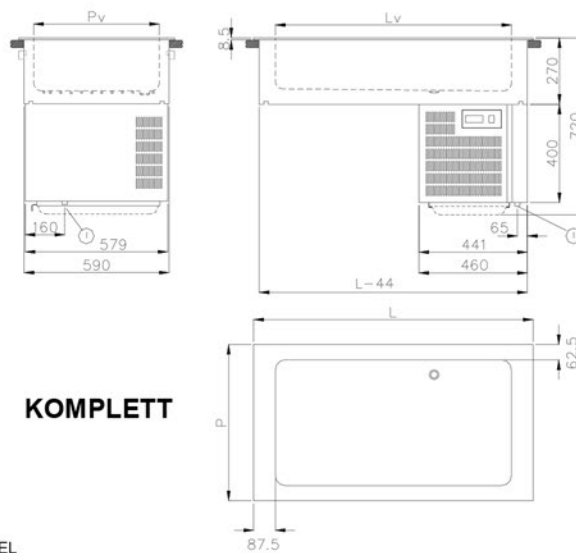
Platte aus Edelstahl AISI 304 1,2 mm.

Betrieb mit Kühlaggregat mit Kältegas R404A

Temperatureinstellung durch digitale Steuerung einschließlich der Regelung und Programmierung der Entfrosterungen (für den Stillstand des Aggregats), Kondensatauffangschale unter dem Aggregat.

Auf allen Seiten gerundete Kühlwanne für eine leichte Reinigung; isoliert mit Kondensatablauf in einen herausnehmbaren Behälter; in der Wanne erreichbare Temperatur +4°/+10° C.

Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte



KOMPLETT

I – EINGANG STROMKABEL
 E = EINTRITT KÄLTEMITTEL (Durchm. 6 mm)
 U = AUSTRITT KÄLTEMITTEL (Durchm. 10 mm)
 S – KONDENSATABLAUF

TECHNISCHE DATEN					
Mod.	EKW2GN	EKW3GN	EKW4N	EKW5GN	EKW6GN
äußere Dimension [mm]					
L= Länge	805	1135	1455	1780	2105
P= Tiefe	635	635	635	635	635
Dimension Becken[mm]					
Lv= Länge	630	960	1280	1605	1930
Pv= Tiefe	510	510	510	510	510
Hv= Höhe	210	210	210	210	210
Kapazität	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Becken Temperatur [°C]	+ 4 / + 10 °C	+ 4 / + 10 °C	+ 4 / + 10 °C	+ 4 / + 10 °C	+ 4 / + 10 °C
Kühlmittel	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Verdampfungstemperatur [°C]	-30	-30	-30	-30	-30
Gesamtleistung [kW]	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6
Speisespannung	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz
Höchstgewicht [Kg]	55	65	75	90	105

VORWORT ELEMENTE

Die Linie Self IN besteht aus Standardelementen für den Einbau in Arbeitsplatten. Die Arbeitsplatten können aus jedem beliebigen Material sein. Self IN passt zu jeder Einrichtungsart und garantiert auf professionelle Weise die Beibehaltung der richtigen Temperatur für die Speisen (sowohl kalte als auch warme Speisen).

Vorgesehen sind die Funktionen Bainmarie in Wasser, Warmhalteplatten aus Glaskeramik, Kühlwannen und -platten, Vitrinen und ergänzende Elemente wie Tellerstapler und Laufwagen zur Entsorgung der Tablett.

Die Elemente werden mit verstellbaren Bügeln an der Arbeitsplatte befestigt.

Die Kühlelemente sind vollständig mit Kühlaggregat oder für ein externes Kühlaggregat vorgerüstet. Die ersten sind einsatzbereit, die zweiten benötigen ein externes Aggregat, eine Kältemittelfüllung und eine Endabnahme.

Die Träger mit Halter für den Glasaufbau, sind aus glänzenden Edelstahlrohren in AISI 304.

Vorbereitung der Bohrung in den Arbeitsplatten:



Gastro Norm	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Lf [mm]	775 (max 780)	1100 (max 1105)	1430 (max 1435)	1755 (max 1760)	2080 (max 2085)
Pf [mm]	600 (max 605)	600 (max 605)	600 (max 605)	600 (max 605)	600 (max 605)