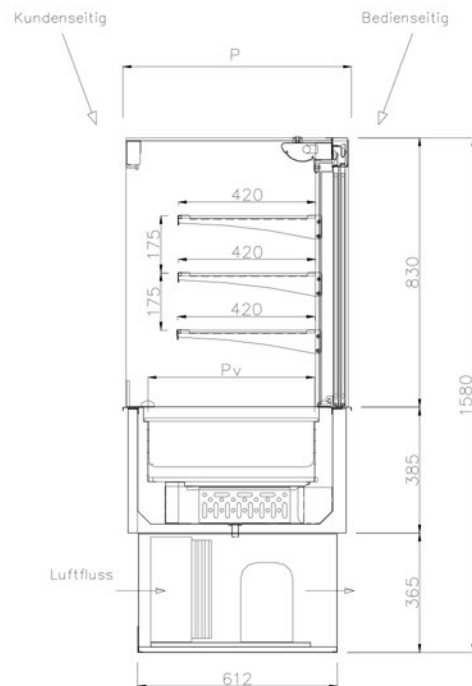


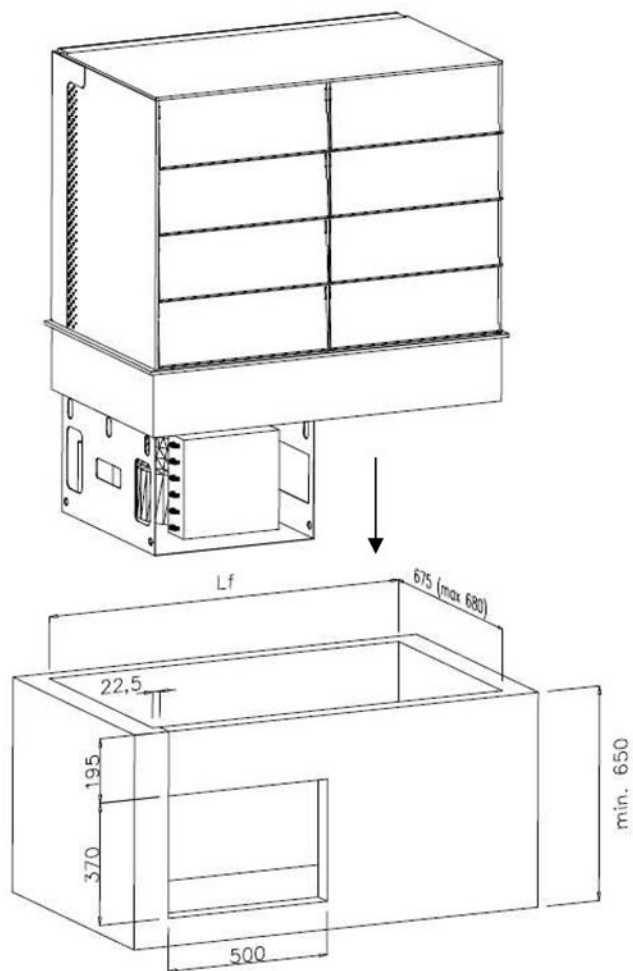
Sicht Bedienseitig



VIERECKIGE UMLUFT-KÜHLVITRINE H=830 AUF WANNE					
TECHNISCHE DATEN		GESCHLOSSEN			
Modell		EUK2GN-EW	EUK3GN-EW	EUK4GN-EW	EUK5GN-EW
Außenmassen [mm]					
	L = Länge	800	1125	1455	1780
	P = Tiefe	700	700	700	700
Beckenmassen [mm]					
	Lv = Länge	650	980	1310	1630
	Pv = Tiefe	510	510	510	510
	Hv = Höhe	30/150	30/150	30/150	30/150
Kapazität GN 1/1 Behälter		2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Temperatur [°C]		-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *	-1/+5 °C *
Kältegas		R404A	R404A	R404A	R404A
Kühlleistung bei -10°C [W]		720	980	1480	1630
Gesamtleistung [Kw]		0,7	0,9	1,1	1,2
Spannung		230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz	230V 1F+N 50 Hz

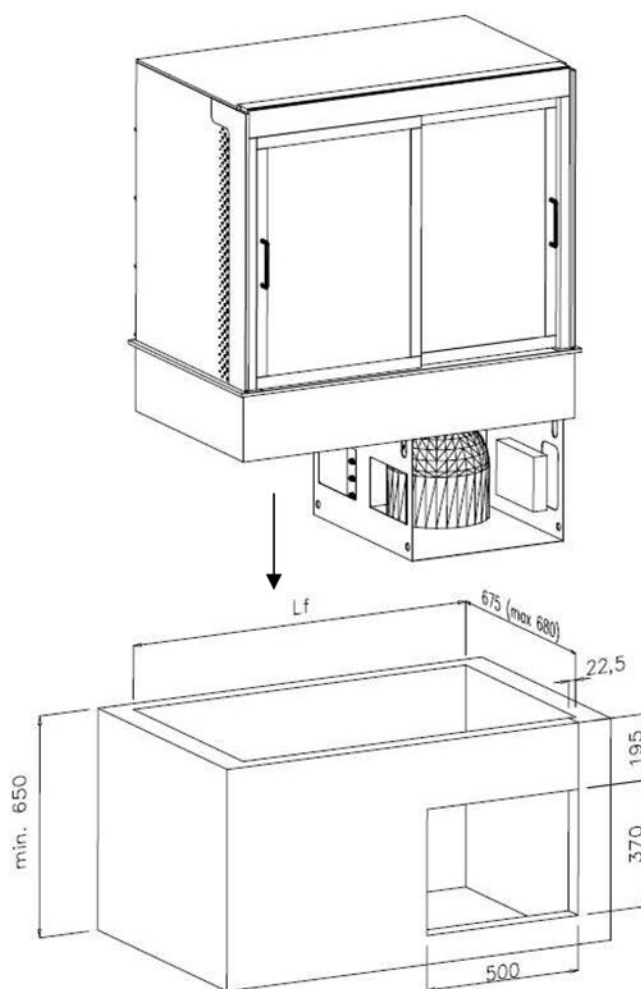
\* Einstufung 2M1 gemäß der Norm UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

Vorbereitung der Bohrung in der Theke für die Lüftung der Gruppe ( KÜHLVITRINE AUF PLATTE ):



BEDIENSEITIG (HINTERE SEITE)

KUNDENSEITIG (FRONTSEITE)



## VORWORT

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

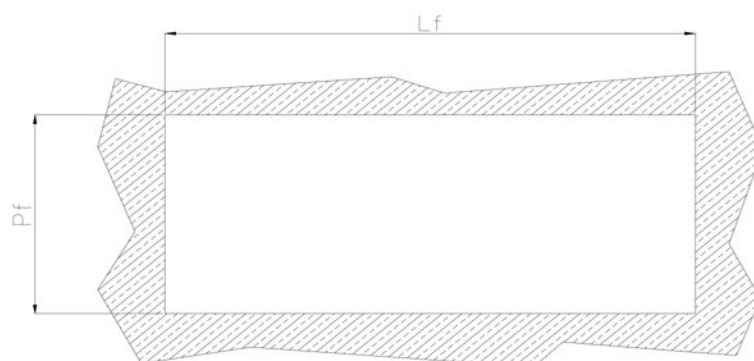
Vorgesehen sind die Funktionen Bainmarie in Wasser oder warme Luft, Warmhalteplatten aus Glaskeramik, belüftete Kühlwannen und -platten, belüftete Vitrinen und ergänzende Elemente wie Aufsätze und Deckungen usw.

Die Geräte des Umluft-Systems sind für die Verteilung und Ausstellung von Speisen und Getränken geeignet, die auf eine beständige Temperatur (warm oder kalt) erhalten werden sollen. Das Gebrauch muss auf die Ausstellungszeit beschränkt sein, da die Elemente für die dauernde Erhaltung von Speisen nicht geeignet sind.

Die Geräte sind nicht für ungeschützte Umgebungen (Regen, prallende Sonne) geeignet. 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.

### Vorbereitung der Bohrung in den Arbeitsplatten für den Einbau der Elemente:



Gastro Norm	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1
Lf [mm]	775 (max 780)	1100 (max 1105)	1430 (max 1435)	1755 (max 1760)
Pf [mm]	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)	675 (max 680)