

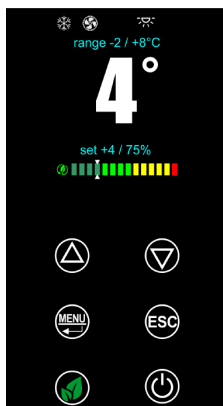
TECHNISCHE DOKUMENTATION



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

Mod. **AR70**

BN20AC010201



ALLGEMEINE MERKMALE:

Monostruktur-Konstruktion aus Edelstahl innen und außen, Scotch-Brite verschleifen

Äusseres Rückenteil aus vorlackierten Stahl

Äußerer Boden aus Edelstahl, tiefgezogener innere Boden, Flüssigkeiten enthalten.

Zelle mit abgerundeten Ecken für einfache Reinigung für maximale Hygiene ausgestattet

Ökologische, 85/93 mm Stärke, WBS (Water Based System) hohe Dichte Isolierung

Kupfer-Aluminium-Verdampfer, lackiert mit Kataphorese mit ungiftigem Epoxidharz

Kondensator aus lackiertem Heisen mit höhen thermischem Wirkungsgrad

Klappbare Maschinenfachblende, um regelmäßige Wartung zu erleichtern (Kondensatorreinigung)

Magnetdichtung an den vier Seiten und Gegenmagnet an den Dichtungssitzen

Tür aus Edelstahl (Scotch-Brite satiniert) selbstschließend mit Arretierung auf 100°

Unteres Scharnier frontal zur Montage auf Sockel befestigt

Ergonomische Griffleiste in voller Höhe mit linkem oder rechtem Handgriff

Füße aus Edelstahl Ø 2 "verstellbar H 150 ÷ 180 mm mit Anti-Scratch-Stopfen

INNENAUSSTATTUNG:

24-Stellen vorgeformte Auflageschienen und 3 Rilsan Roste
LED-Licht

KÜHLAGGREGAT:

Elektrischer Anschluss mit Schuko-Stecker 230V/1P/50Hz

Decken-Monoblock-System mit Außenverdampfer zur Nutzung des gesamten Kühlvolumens (keine maximale Ladegrenzwertanzeige)

Von oben entnehmbares Monoblock-Kühlaggregat für einfache Wartung oder Austausch

Umweltfreundliches Kältemittel R134a für die Kühlung Versionen und R452A für die Tiefkühlung Versionen

Indirekte Belüftung durch das Kanal-System in voller Höhe

Automatische Abtauvorrichtung mit elektrischer Heizung

Automatische Verdunstungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Stromversorgung

Verdampferventilatoren mit elektronischer Steuerung

STEUERUNG UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN:

Mehrsprachige Touch Screen Control Board mit Temperatureinstellung, Rezeptbuch, Feuchtigkeitseinstellung, HACCP, und ECO-Funktion

Maestro selbstlehrende Software

Steuerung mit Zellsonde und Verdampfersonde ausgestattet

Verdichter mit Thermoschutz mit automatischer Rückstellung

Mod. **AR70**

BN20AC010201

gegen Überhitzungen

Automatischer Stopp des Verdampferventilators beim Öffnen der Tür

Alarmsignalisierung: HACCP, AH / AL (hohe / niedrige Temperatur), offene Tür

Die Alarme und Betriebsdaten können an einem PC über die Software angezeigt werden

AUSFÜHRUNGEN UND OPTIONEN:

Wasserkühlung

Kit-Räder

Glastür Ausführung mit LED-Beleuchtung

Mod. **AR70**

BN20AC010201

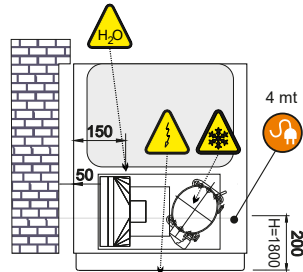
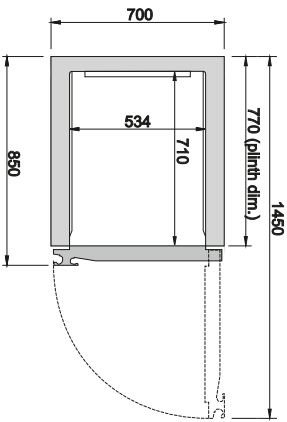
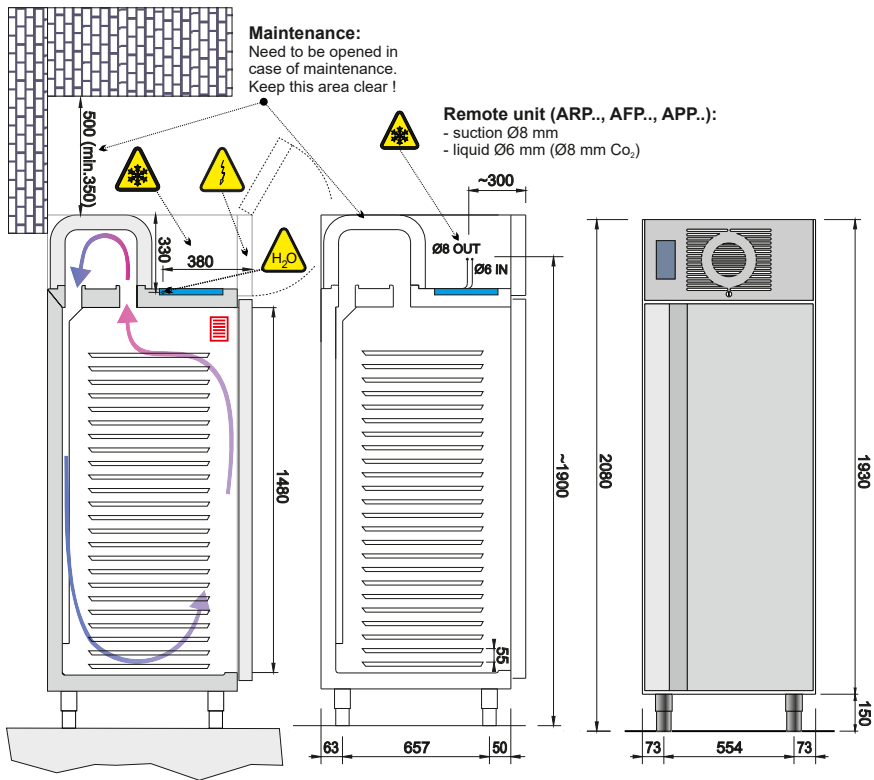
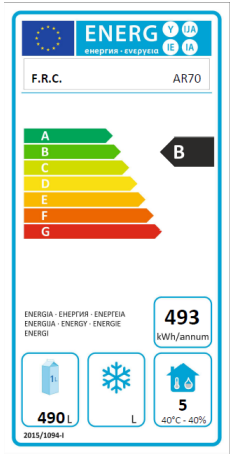
MODELLO:		AR70
NETTOBREITE	mm	700
TIEFE	mm	850
TIEFE BEI 90° TÜRSTELLUNG	mm	1460
HÖHE	mm	2080
NETTOGEWICHT	Kg	117
BREITE VERPACKUNG	mm	760
VERPACKUNG TIEFE	mm	860
HÖHE VERPACKUNG	mm	2220
BRUTTOGEWICHT	Kg	130
BRUTTO VOLUMEN	m³	1.45
TÜRLICHT HÖHE	mm	1480
TÜRLICHT BREITE	mm	534
INNENTIEFE	mm	710
ISOLIERUNGSTÄRKE	mm	85
BODENHÖHE	mm	225
KÜHLFÄCHER ANZAHL	n°	1
TÜREN ANZAHL	n°	1
INNENAUSSTATTUNG		3 GN1/1
ELEKTRISCHE VERSORUNG		230/1/50
NETTO-FASSUNGSVERMÖGEN	Lt	490
N ° LADEPOSITIONEN	n°	24
BLECHEN ABSTAND	mm	55
KÄLTEMITTEL	gas	R134a
CONSUMO (UNI EN 16825)	kWh/24h	2.16
STROMAUFNahme	A	1.7
ABTAUUNG AUSFÜHRUNG		Elektrische
STROMAUFNahme	W	295
KÄLELEISTUNG	W	294
LÄRMPEGEL	dB(A)	46
KÄLTEMITTELMENGE	g	165
KLIMAKLASSE		5
ENERGIEKLASSE		B
TEMPERATUR	°C	-2 +8

(*) TN - Verdampfungstemperatur -10°C / Kondensationstemperatur +45°C

(*) Verdampfungstemperatur -25°C / Kondensationstemperatur +40°C

Mod. **AR70**

BN20AC010201



 4 mt	Power cable position & lenght / Position und Länge des Speisekabels / Posizione e lunghezza cavo alim.	 H ₂ O	Drainage pipe / Ablaufrohr / Tubo scarico
 Tubi refrigerante	Refrigerant tubes / Kälteleitungen / Tubi refrigerante	 Electrical components position / Position der elektrischen Komponente	Electrical components position / Position der elektrischen Komponente