

TECHNISCHE DOKUMENTATION



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

www.kbs-gastrotechnik.de

Stand April 2025

*Für Druckfehler keine Haftung

Mod. **AF140**

BN20AC220201

**ALLGEMEINE MERKMALE:**

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

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 hohen 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) selbstschließende 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 Ladegrenzwerthanzeige)

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. **AF140**

BN20AC220201

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. **AF140**

BN20AC220201

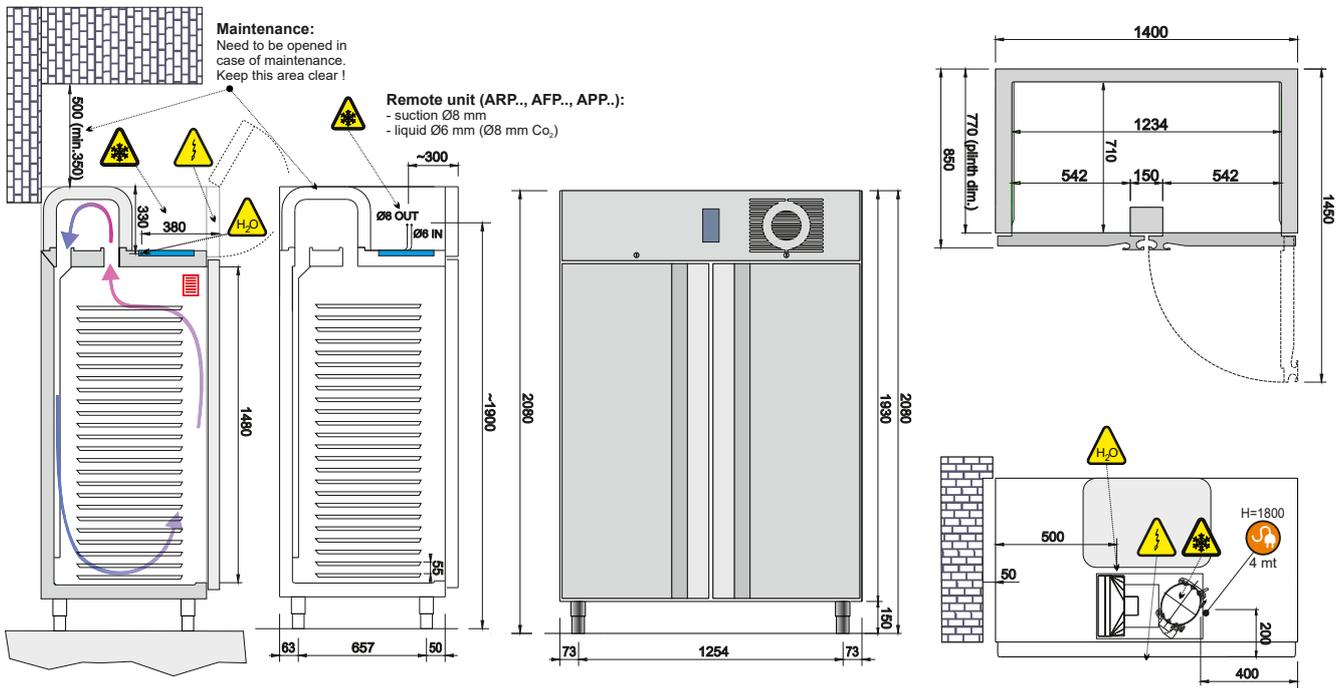
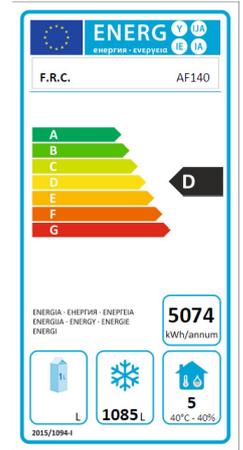
MODELLO:		AF140
NETTOBREITE	mm	1400
TIEFE	mm	850
TIEFE BEI 90° TÜRSTELLUNG	mm	1460
HÖHE	mm	2080
NETTOGEWICHT	Kg	200
BREITE VERPACKUNG	mm	1460
VERPACKUNG TIEFE	mm	860
HÖHE VERPACKUNG	mm	2200
BRUTTOGEWICHT	Kg	225
BRUTTO VOLUMEN	m ³	2.76
TÜR LICHT HÖHE	mm	1480
TÜR LICHT BREITE	mm	1234
INNENTIEFE	mm	710
ISOLIERUNGSTÄRKE	mm	85
BODENHÖHE	mm	225
KÜHLFÄCHER ANZAHL	n°	1
TÜREN ANZAHL	n°	2
INNENAUSSTATTUNG		6 GN 2/1+3 MID
ELEKTRISCHE VERSORGUNG		230/1/50
NETTO-FASSUNGSVERMÖGEN	Lt	1085
N ° LADEPOSITIONEN	n°	24+24
BLECHEN ABSTAND	mm	55
KÄLTEMITTEL	gas	R452A
CONSUMO (UNI EN 16825)	kWh/24h	13.9
STROMAUFNAHME	A	4.4
ABTAUUNG AUSFÜHRUNG		Elektrische
STROMAUFNAHME	W	910
KÄLELEISTUNG	W	859
LÄRMPEGEL	dB(A)	58
KÄLTEMITTELMENGE	g	370
KLIMAKLASSE		5
ENERGIEKLASSE		D
TEMPERATUR	°C	-25 -18

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

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

Mod. **AF140**

BN20AC220201



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