

TECHNISCHE DOKUMENTATION



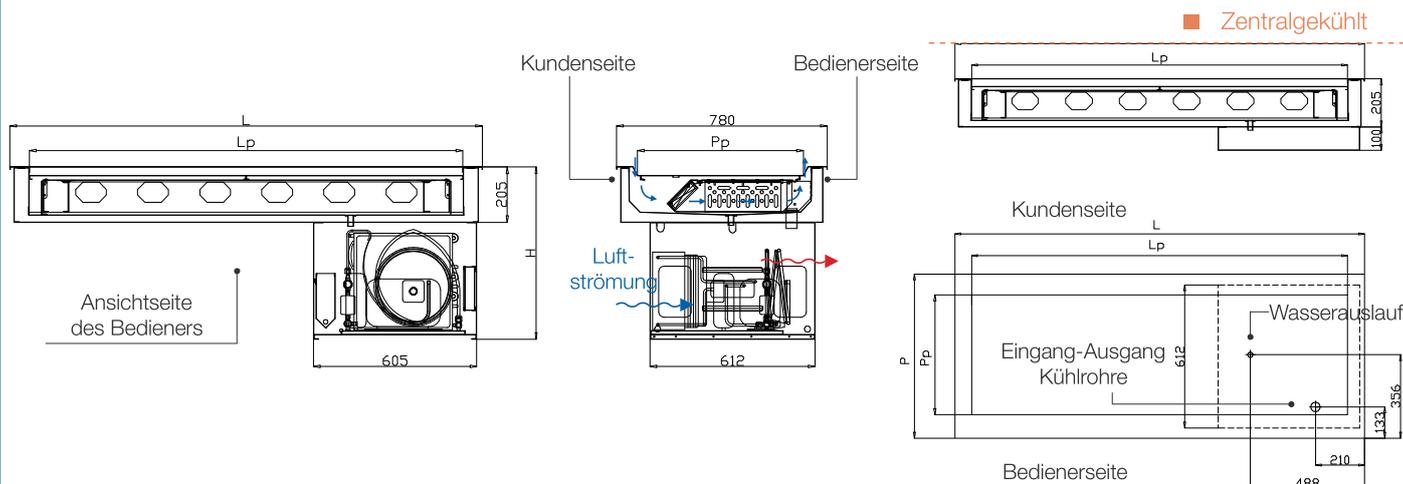
KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

Umluftgekühlte Platte - EN

- Platte aus Edelstahl AISI301, Dicke 12/10
- Gekühlter Luftschleier
- Einlegeböden aus Edelstahl (nützliche Tiefe 30 mm)
- Antikorrosions-Beschichtete Verdampfer, herausziehbar um eine einfache Reinigung der Wanne zu ermöglichen
- Kondenswasser Abfluss im Boden (Elektrische Tauwasserverdunsterschale auf Anfrage)
- Isolierung aus Polyurethan mit hohe Dichte und ohne CFC und HCFC
- Steckerfertig oder Zentralgekühlt
- Temperaturregelung und Abtauen mit einem programmierbaren digitalen Thermostat

OPTIONAL

- Tauwasserverdunsterschale



	2 EN	3 EN	4 EN
Kode	8048100	8048101	8048102
Aussenmasse [mm] LxPxH	950x780x575	1350x780x575	1750x780x635
Plattenmasse [mm] LpxPpxHp	805x615x35	1205x615x35	1605x615x35
EN Fassvermögen	2 EN	3 EN	4 EN
Temperatur in der Platte [°C]	-1/+5*	-1/+5*	-1/+5*
Kältemittel	R452A	R452A	R452A
Kälteleistung bei -10°C [W]	940	1570	1915
Leistungsaufnahme [Kw]	0,9	1,2	1,5
Versorgungsspannung (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Durchmesser Eingangsrohr [mm] ■	6	6	10
Durchmesser Ausgangsrohr [mm] ■	10	10	12

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

Zentralgekühlt – R am Ende des Codes.