

TECHNISCHE DOKUMENTATION



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

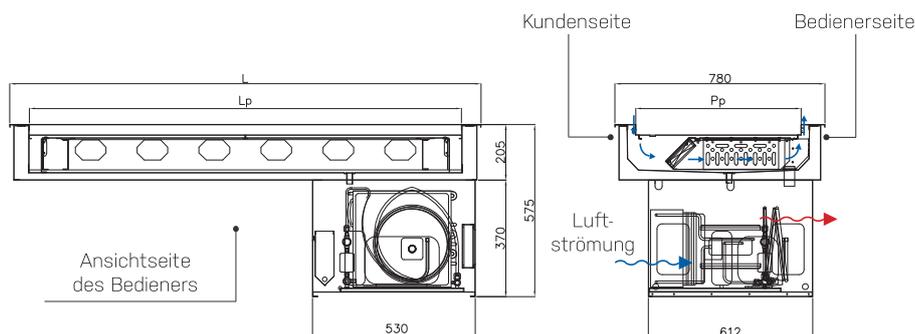
Umluftgekühlte Platte - EN

- ▶ Platte aus Edelstahl AISI 304, 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 Tauwasserverdunstschale auf Anfrage)
- ▶ Isolierung aus Polyurethan mit hohe Dichte und ohne CFC und HCFC
- ▶ Steckerfertig. Die Abtaugungen werden über Verdichter-Stopp durchgeführt
- ▶ Temperaturregelung und Abtauen mit einem programmierbaren digitalen Thermostat
- ▶ Kapillarexpansion



OPTIONAL

- ▶ Abtaugung mit Zyklusumkehrung
- ▶ Tauwasserverdunsterschale
- ▶ Zentralgekühlt-Version (für R452A-Kältemittel vorbereitet)



	2 EN	3 EN	4 EN
Kode	8048100HC	8048101HC	8048102HC
Aussenmasse [mm] LxPxH	950x780x575	1350x780x575	1750x780x575
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	R290	R290	R290
Kälteleistung bei -10°C [W]	910	1290	1490
Leistungsaufnahme [Kw]	0,6	0,7	0,9
Versorgungsspannung (50Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N

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