

### GASTRONORM KÜHLMÖBEL

Komplett aus Edelstahlblech AISI304/Wr.Nr. 1.4301 gefertigt.

Das Äußere ist vollständig geschliffen (Korn 320), das Innere ist vollständig mattiert.

Das Innere ist komplett abgerundet (R = 10 mm), einschließlich der Kugelecken.

Die Isolation ist Hartschaum Polyurethan, 50mm Dick. Der Boden des Pults ist vertieft.

Gastronorm Kühlmöbel ist zur Lagerung von Lebensmitteln in professionellen Küchen bestimmt. Es ist für die Verwendung verschiedener Gastronormbehälter oder Netze bis zu den Abmessungen GN1/1 geeignet.

Kühlmöbel wird in verschiedenen Höhen von 510 mm, 710 mm und 760 mm hergestellt.

### KÜHLSYSTEM

Steckerfertige Ausführung mit eingebautem Aggregat oder vorbereitet für den Anschluss an einen separaten Kompressor bzw. für Zentralkühlung vorbereitet.

Der Installationsfach kann auf der linken oder rechten Seite der Kühlunterbau installiert werden.

Der Verdampfer besteht komplett aus CNS AISI316 mit integriertem Radialventilator in einem Gehäuse aus Edelstahlblech AISI304.

Der Temperaturbereich der Kühltsche liegt zwischen -2°C und +8°C.

Der Temperaturbereich der Tiefkühltsche liegt zwischen -18°C und -22°C.

Optional wird vor dem Lüftungsgitter ein Filter (nur bei steckerfertigen Kühlmöbel) installiert, der die Ansammlung von Verunreinigungen am Aggregatteil verhindert.

### KÜHLWANNEN UND SALADETTEN

Über dem Kühltsch kann in die Arbeitsplatte ein vertiefter CNS Steckrahmen für Gastronormbehälter geschweißt eingebaut werden, mit einem isolierten CNS Deckel in verschiedenen Ausführungen und Kapazitäten. Zusätzlich kann aus hygienischen Gründen eine unisolierte Wanne aus Edelstahl unter dem Steckrahmen eingebaut werden.

Je nach Bedarf des Anwenders können unmittelbar über der Kühltsch oder in ihrer unmittelbaren Nähe in die Arbeitsplatte auch isolierte Kühlwanne für Gastronormbehälter mit separatem Kühlsystem, jedoch mit einer ruhigen (statischen) Kühlung, installiert werden.

### TÜREN UND SCHUBLADEN

Kühlmöbel kann mit selbstschließenden Kühlüren geschlossen werden, oder Ladenstöcke mit zwei oder drei Laden in der Größe der Gastronormbehälter GN1/1 ausgestattet werden.

### SONSTIGES

Kühlmöbel ist für die Montage auf höhenverstellbaren Füße, Räder, festen CNS Sockelrahmen oder Betonsockel vorbereitet.

### TECHNISCHE DATEN

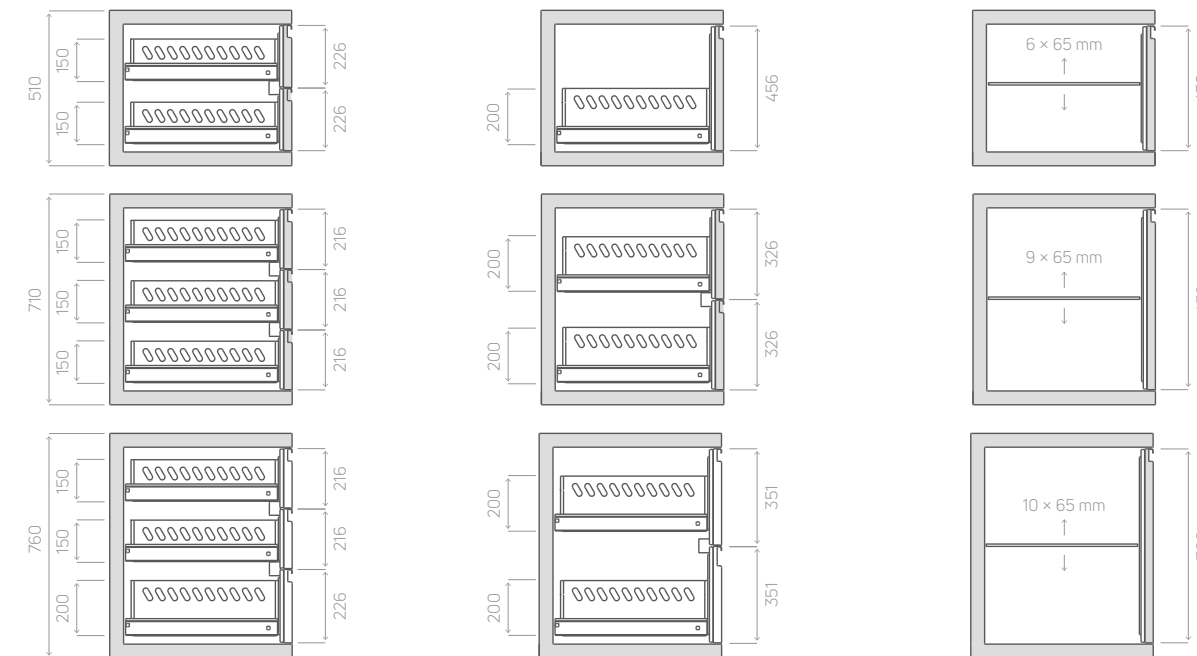
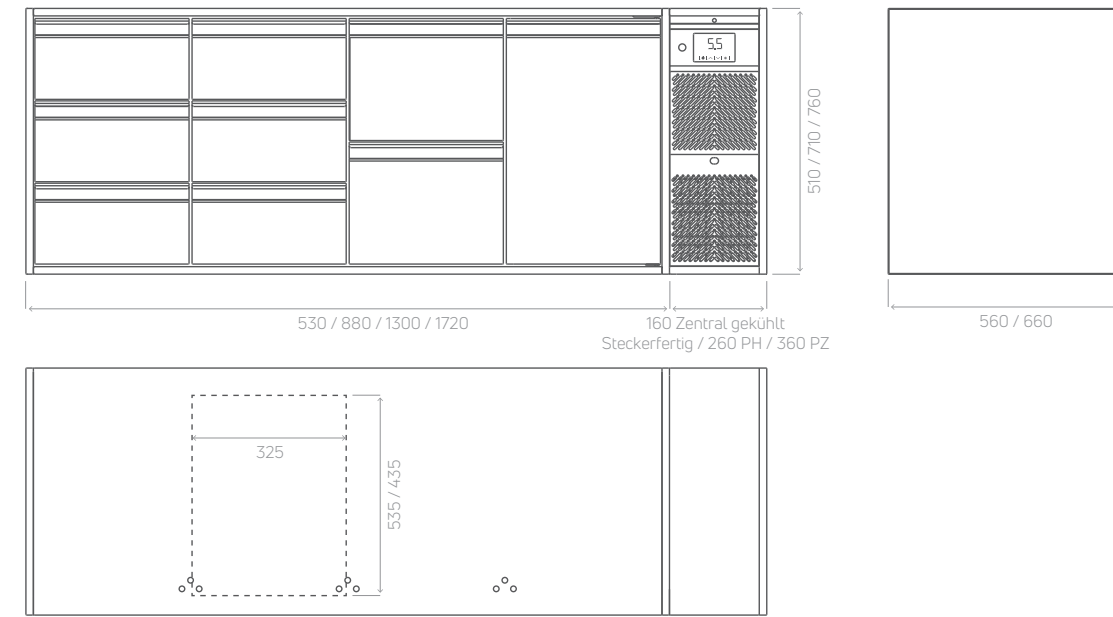
		PH 1* / PZ 1***	PH 2* / PZ 2***	PH 3* / PZ 3***	PH 4* / PZ 4***
Außenmaße/mm	Länge	530	880	1300	1720
	Höhe	510 – 710 – 760			
	Tiefe	560 – 660			
Innenmaße/mm	Länge	430	780	1200	1620
	Höhe	610 – 660			
	Tiefe	460 – 560			
Maße Aggregat/mm	Separater Kompressor	+160			
	Kühlaggregat	+260			
	Tiefkühlaggregat	+360			
Innere	AISI 304 / Wr.Nr. 1.4301 (Korn 320)				
Äußere	AISI 304 / Wr.Nr. 1.4301 (B2)				
Kältemittel	R134a	✓	✓	✓	✓
	R290	✓	✓	✓	✓
Temperaturbereich	Kühlmodus	- 2 do + 8 °C			
	Tiefkühlmodus	- 18 do - 22 °C			

PH\* - Kühltsch PZ\*\*\* - Tiefkühltsch

### TECHNISCHE DATEN

		PH 1* / PZ 1***	PH 2* / PZ 2***	PH 3* / PZ 3***	PH 4* / PZ 4***
Automatisches Abtauen		mit Heißgas			
Elektrische Versorgung		230 V - 50 Hz			
Energieverbrauch (24 Stunden)	Kühltsch PH*	3,22 kW	3,38 kW	4,1 kW	5,1 kW
	Tiefkühltsch PZ***	8,8 kW	9,1 kW	13,5 kW	15 kW
Ausstattung	Tür GN 1/1	✓	✓	✓	✓
	2 Schubladen GN 1/1 200	✓	✓	✓	✓
	3 Schubladen GN 1/1 150	✓	✓	✓	✓

PH\* - Kühltsch PZ\*\*\* - Tiefkühltsch







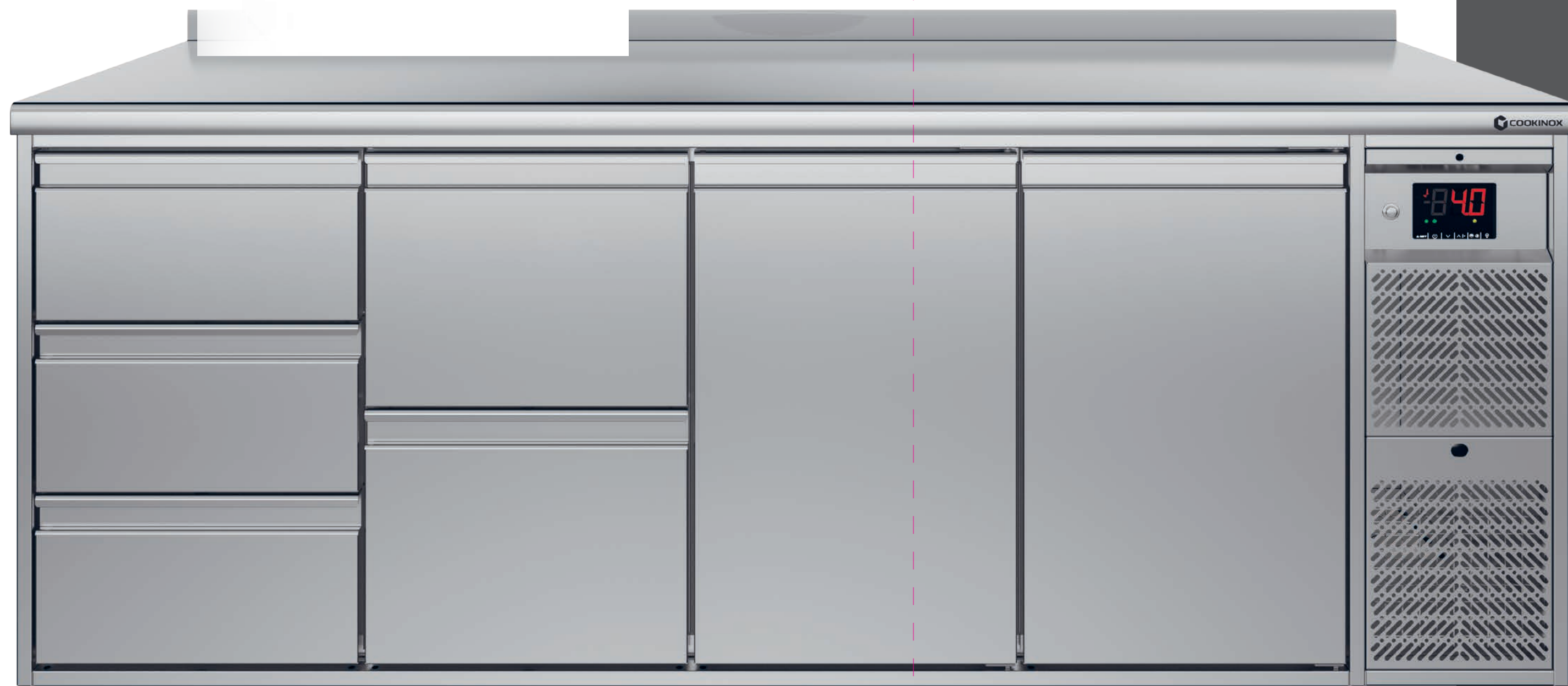
## A KÜHLTISCHE

- A1 PH1 / PZ1
- A2 PH2 / PZ2
- A3 PH3 / PZ3
- A4 PH4 / PZ4



## B MODULE VON TÜREN U. LADENSTÖCKE

- B1 Tür Modul
- B2 Ladenstock mit 2 Laden
- B3 Ladenstock mit 3 Laden



### KÜHLDICHTUNG

Magnetische Kühleichtung aus Silikonkautschuk, werkzeuglos austauschbar.

### CNS VERDAMPFER

Der Verdampfer mit dynamischer Kühlung besteht vollständig aus Edelstahl AISI316 und ist in einem Gehäuse aus Edelstahl AISI304 geschlossen. Automatisches Abtauen mit Heißgas und hohe Energieeffizienz.

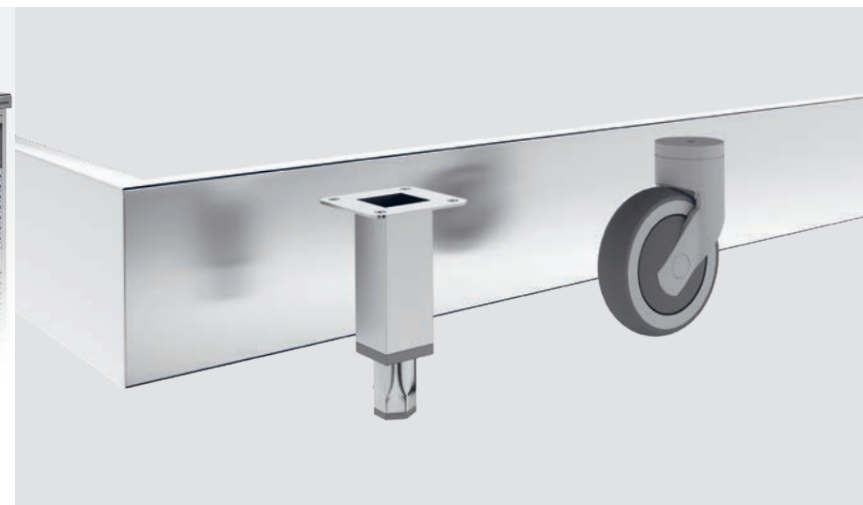


### INSTALLATIONS-FACH

steckerfertig, mit integriertem Kühlsystem oder vorbereitet für den Anschluss an einen separaten Kompressor bzw. für Zentralkühlung vorbereitet. Steckerfertige Kühltische in wartungsfreundlicher Ausführung, mit einem ausziehbaren Kompressor für Wartungszwecke. Optional ist am Lufteinlass der Einbau eines Filters möglich, der die Ansammlung von Staub und Fett im Bereich des Aggregates verhindert.

### HYGIENISCHE INNENAUSFÜHRUNG

Das Innere der Kühlunterbau ist hygienisch ausgeführt und komplett abgerundet (R = 10 mm).



### VERSCHIEDENE KONFIGURATIONEN VON TÜREN UND SCHUBLADEN

### UNTERSATZ

Möglichkeit der Montage auf CNS Sockelrahmen oder Betonsockel, höhenverstellbaren Füße oder Räder.