

08/2013

Mod: IN/RPTV15

Production code: 8046063



Diamond
catering equipment

TECHNISCHE DATENBLÄTTER SELF IN

COMPACT

VORWORT ELEMENTE MIT TIEFE 635

Die Linie Self IN besteht aus Standardelementen für den Einbau in Arbeitsplatten. Die Arbeitsplatten können aus jedem beliebigen Material sein. Self IN passt zu jeder Einrichtungsart und garantiert auf professionelle Weise die Beibehaltung der richtigen Temperatur für die Speisen (sowohl kalte als auch warme Speisen).

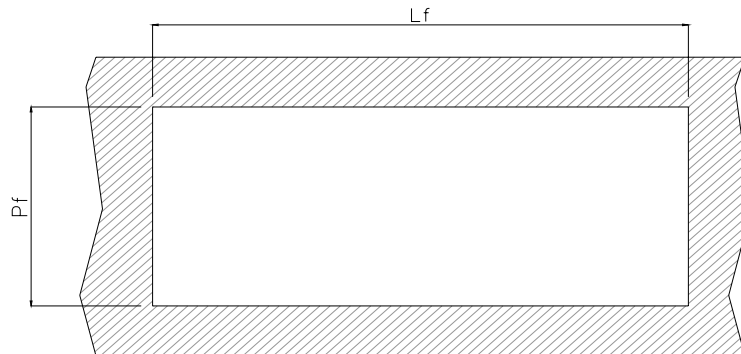
Vorgesehen sind die Funktionen Bainmarie in Wasser, Warmhalteplatten aus Glaskeramik, Kühlwannen und -platten, Vitrinen und ergänzende Elemente wie Tellerstapler und Laufwagen zur Entsorgung der Tablets.

Die Elemente werden mit verstellbaren Bügeln an der Arbeitsplatte befestigt.

Die Kühlelemente sind vollständig mit Kühlaggregat oder für ein externes Kühlaggregat vorgerüstet. Die ersten sind einsatzbereit, die zweiten benötigen ein externes Aggregat, eine Kältemittelfüllung und eine Endabnahme.

Die Träger mit Halter für den Glasaufbau, sind aus glänzenden Edelstahlrohren in AISI 304.

Vorbereitung der Bohrung in den Arbeitsplatten:



Gastronorm	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	6 GN1/1
Lf [mm]	770	1100	1420	2070
Pf [mm]	600	600	600	600
Lp [mm]	805	1135	1455	2105
Pp [mm]	635	635	635	635
Hp [mm]	10	10	10	10

TECHNISCHE DATENBLÄTTER SELF IN

KÜHLVITRINENELEMENTE AUF BEHÄLTER ODER KÜHLPLATTE

Ihr Zweck ist die Aufbewahrung und Ausstellung kalter Speisen und Getränke.

Die Produktreihe besteht aus 8 Modellen in den Längen 1135, 1455 mm, die untrennbar auf der Kühlplatte oder Kühlwanne montiert sind. Mit der Vitrine werden 2 Gitterböden aus Edelstahl AISI 304 zum Abstellen von Tellern oder Schüsseln mitgeliefert, die Flaschen müssen in die Wanne gestellt werden.

Konstruktion aus Edelstahl AISI 304 und Sicherheitsglas mit Schiebetüren auf der Bedienerseite, Wärmeschutzglas an den Außenseiten und Polykarbonat-Klappen auf der Kundenseite.

Um die Wanne laufende Platte aus Edelstahl AISI 304 1,5 mm, verstärkt.

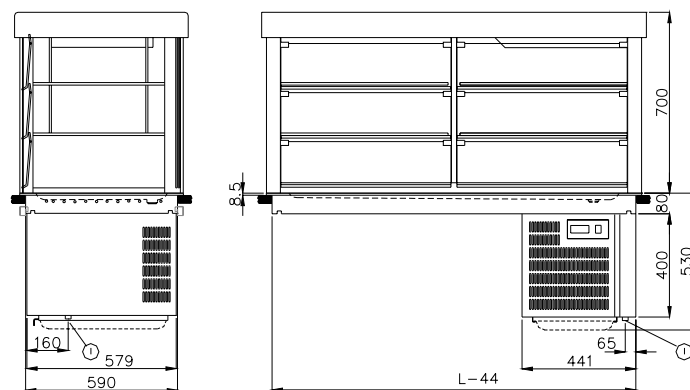
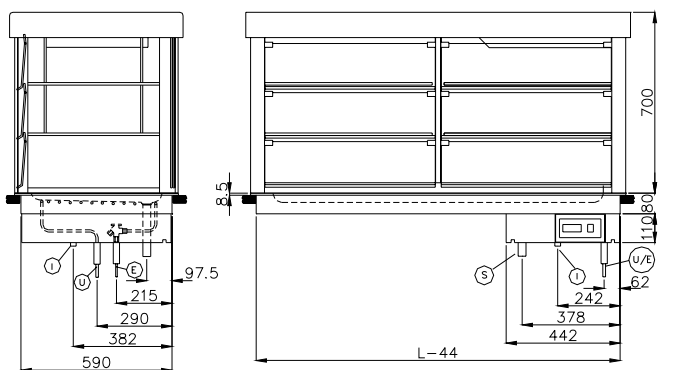
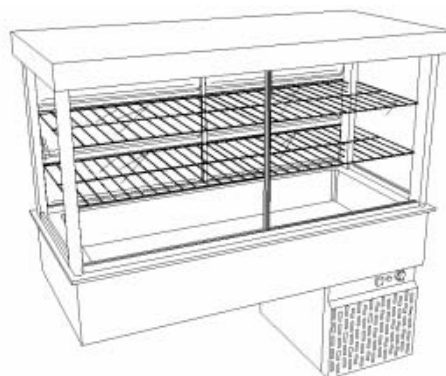
Betrieb der Kühlgruppe mit Kältemittel R404A.

Temperatureinstellung durch digitale Steuerung einschließlich der Regelung und Programmierung der Entfrosthungen (für den Stillstand des Aggregats), Kondensatauffangschale für Platte und Vitrine unter der Gruppe. Vitrine mit belüftetem Verdampfer und mit Rohrschlange statisch gekühlter Wanne/Platte.

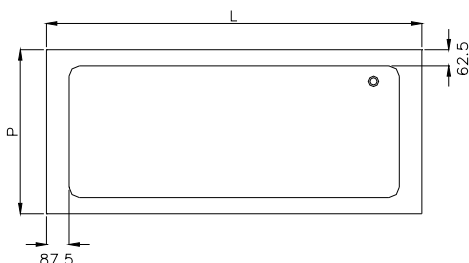
Auf allen Seiten gerundete Kühlwanne für eine leichte Reinigung; isoliert mit Kondensatablauf in einen herausnehmbaren Behälter; in der Wanne erreichbare Temperatur $+4^{\circ}/+10^{\circ}$ C.

Kühlplatte mit gerundetem Becken zum Kondensatauffang; Kunststoffteppich als Auflage; statische Kühlung durch Kontakt mit Rohrschlangen, erreichbare Temperatur auf der Kühlplatte $-10^{\circ}/-3^{\circ}$ C.

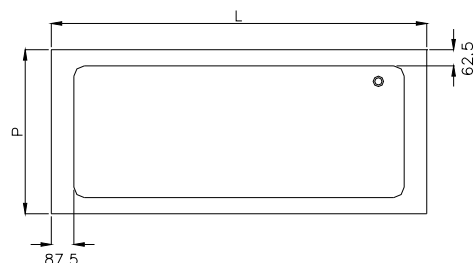
Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte



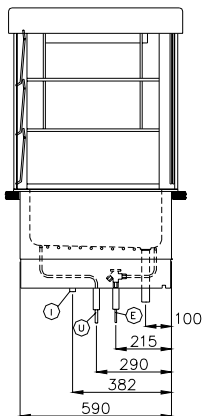
EXTERN



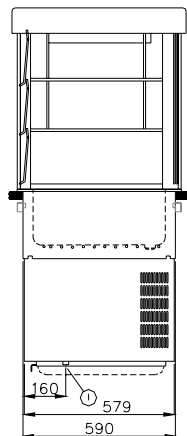
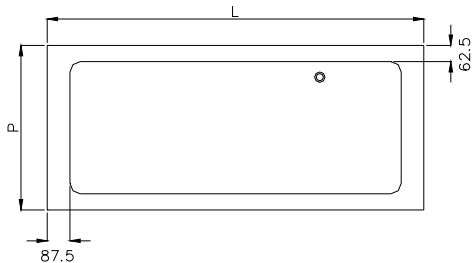
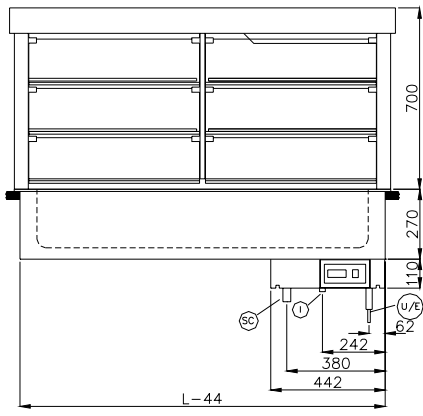
KOMPLETT



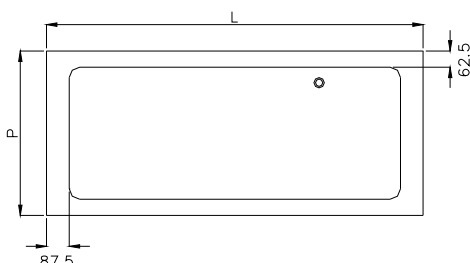
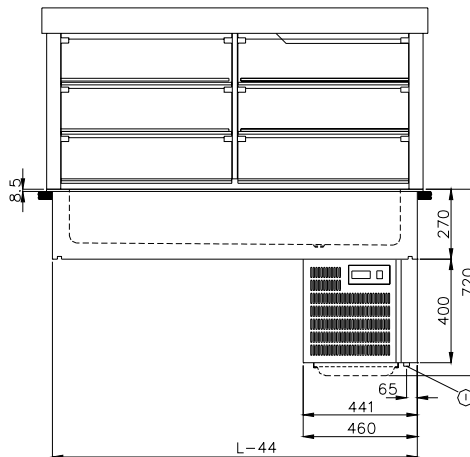
TECHNISCHE DATENBLÄTTER SELF IN



EXTERN



KOMPLETT



I – EINGANG STROMKABEL
E = EINTRITT KÄLTEMITTEL (Durchm. 6 mm)
U = AUSTRITT KÄLTEMITTEL (Durchm. 10 mm)
S – KONDENSATABLAUF

TECHNISCHE DATEN								
COD.					8046057	8046058	8046062	8046063
Mod.	IVTRVGR3	IVTRVGR4	IVTRPGR3	IVTRPGR4	IVTRV3	IVTRV4	IVTRP3	IVTRP4
	extern				komplett			
äußere Dimension [mm]	Wanne	Wanne	Platte	Platte	Wanne	Wanne	Platte	Platte
L= Länge	1135	1455	1455	1455	1135	1455	1135	1455
P= Tiefe	635	635	635	635	635	635	635	635
Abmessungen des Einbauausschnitts [mm]								
Länge	1100	1420	1420	1420	1100	1420	1100	1420
Tiefe	600	600	600	600	600	600	600	600
Dimension Becken /Platte[mm]								
Länge	960	1280	1280	1280	960	1280	960	1280
Tiefe	510	510	510	510	510	510	510	510
Höhe	210	210	20	20	210	210	20	20
Kapazität	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Temperatur Becken/Platte [°C]	+ 4 / + 10 °C	+ 4 / + 10 °C	- 10 / - 3 °C	- 10 / - 3 °C	+ 4 / + 10 °C	+ 4 / + 10 °C	- 10 / - 3 °C	- 10 / - 3 °C
Kühlmittel	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A	R404A
Verdampfungstemperatur [°C]	-30	-30	-30	-30	-30	-30	-30	-30
Gesamtleistung [kW]					0,5	0,5	0,5	0,5
Speisespannung	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz	230V 1F+N 50Hz
Höchstgewicht [Kg]	40	47	75	47	65	75	65	75