

KÜHLZELLE MIT PANEELBODEN

Z 230-200 + AGGREGAT

mit Aggregat, Ausstellfläche 3,78 m², B x T x H: 2300 x 2000 x 2110, Volumen 7,37 m³

Artikel-Nr.: 46710702016-A

NordCap

PROFESSIONELL KÜHLEN



Beschreibung

- für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch
- zerlegte Anlieferung, Segmentbauweise (Paneel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200), Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
- EC-Lüfter, Lüfterstopp nach Türöffnung
- 1 x Volltür, gewölbt, Rahmenheizung, Zylinderschloss, integrierte Innen-Notöffnung, selbsthebendes Türscharnier, Offenstellung bei 100°, Kunststoffgriff, Türanschlag rechts, wechselbar, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910 (Türbreite von 925 mm auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich)
- Feuchtraumleuchte
- Grundausstattung beinhaltet Kühlaggregat TYP 5 IoT R-290, vorinstalliert auf passendem Wandpaneel, Anschlusskabel
- Hygienischer Edelstahlboden mit rutschfester PVC-Beschichtung, 135°-Ecken, Belastbarkeit 1000 kg/m², Punktbelastung 20 kg/cm², PU-Isolierung (ODP/GWP-frei), Dichte 43 kg/m³
- elektronische Steuerung (DIXELL/COPELAND)
- Innenthermometer, Lichtschalter mit Kontrollleuchte, Hauptschalter, HACCP-Kontrollfunktion, IoT Funktionen zur intelligenten Fernüberwachung per "[WEB-APP Dialog IoT](#)" vorinstalliert
- automatische Abtauung (Heißgas), automatische Tauwasserverdunstung

Hinweis:

Der Boden ist nicht für den Rollwagenverkehr ausgelegt. Nicht für Außenaufstellung geeignet!



Informationen

Artikelnummer: 46710702016-A

GTIN: 4063377165167

Installationshinweis: Segmentbauweise (Lieferung in zerlegtem Zustand)

Aufbauoptionen: zerlegte Anlieferung

Segmentbauweise (Paneel-Rastermaß in mm: 300, Paneelbreiten in mm: 300, 600, 900, 1200)

Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern

Anschlussart: steckerfertig

Kühlungsart (Produkt): Umluftkühlung

Kältemittel: R-290 (Propan) GWP100 AR5 3

Kälteleistung: 2500 W | -10 °C (VT)

Kältemittel Füllmenge: 0,25 kg (250 g)

Ausstellfläche: 3,78 m²

Kühlvolumen: 7.37 m³

Eignung: für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch

Steuerung: elektronische Steuerung (DIXELL/COPELAND)

Temperaturbereich: -2 bis 8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF

Klimaklasse: 5 (+40 °C UT und 40 % RF)

Isolierung: PUR-Hartschaum in mm: bis zu 80

Verkleidung außen: Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006 (Weißaluminium)

Verkleidung innen: Stahlblech, galvanisiert, Polyester-Überzug, RAL 9006

(Weißaluminium), Hygienischer Edelstahlboden mit rutschfester PVC-Beschichtung, 135°-Ecken, Belastbarkeit 1000 kg/m², Punktbelastung 20 kg/cm²

Bruttogewicht: 552 kg

Anschlusswert Elektro: 1,46 kW | 230 V | 1 | 50 Hz

Abzusichernder Anschlusswert: 6,3 A kW | 230 V | 1 | 50 Hz

Energieverbrauch: 8,00 kWh/24h

Verordnung / Norm: keine EPREL Kennzeichnungspflicht: Kühlaggregate und Kühlzellen unterliegen bisher keiner Kennzeichnungspflicht

Produktionsschritt: Lagern

Abmessungen (mm)

Breite außen: 2300

Tiefe außen: 2000

Höhe außen: 2110

Breite innen: 2100

Tiefe innen: 1800

Höhe innen: 1950