

# Schockkühlgeräte für die Gastronomie

**050**

**5 x 1/1 GN**

## ALLGEMEINE MERKMALE

- Äußere Seitenwände und Deckplatte aus Edelstahl AISI 304 18/10 St. 0,6 mm (satinierter Scotch Brite)
- Tür aus Edelstahl AISI 304 18/10 St. 0,8 mm (satinierter Scotch Brite)
- Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit abgerundeten Kanten
- Formgepresster, auslaufsicherer Innenboden
- Isolierung aus 60 mm starkem, FCKW-freiem hochdichtem Polyurethanschaum (bei 42 kg/m<sup>3</sup>) mit einer Stärke von 60 mm
- Verdampferregister aus Kupfer mit Aluminiumlamellen, mittels Kataphorese mit ungiftigen Harzen lackiert
- Seitlich zu öffnendes Leitblech mit Scharnieren zur Reinigung des Verdampfers
- Verflüssigerregister aus Kupfer mit Aluminiumlamellen und mit hohem thermischem Wirkungsgrad
- Antikondensations-Heizelement am Kasten unter der Magnetdichtung
- Ergonomische Griffleiste über die ganze Höhe und Magnetdichtungen an allen 4 Seiten der Tür
- Selbstschließende Türen mit Sperre in geöffneter Stellung bei 100°
- Stellfüße aus Edelstahl Ø 2" höhenverstellbar 70÷100 mm
- Zur einfachen Entnahme beheizter Kernfühler

## INNENAUSSTATTUNG

- Auflagen für Roste oder Bleche aus Edelstahl 18/10, die an den Seitenwänden der Kühlzelle eingesteckt werden
- Abstand zwischen den Schienenpaaren 65 mm
- Auflage für Roste aus poliertem Edstahlgitter für Roste GN 1/1 und Bleche EN (600x400 mm)
- Kerntemperaturfühler

## KÜHLAGGREGAT

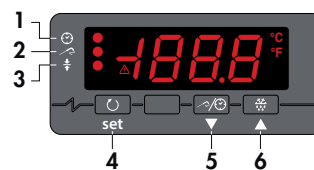
- Gebläse mit indirekter, produktschonender Luftzirkulation
- Vollhermetischer Verdichter
- Kältemittel R404A
- Verdampfer mit großer Austauschfläche, um eine hohe Leistungsfähigkeit des Kühlsystems zu gewährleisten
- Manuelle Abtaufunktion und Verdampfungssystem des Kondenswassers ohne Stromaufnahme
- Kältemittel-Wärmetauscher mit hohem Fassungsvermögen

## STEUERBEFEHLE UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Thermostat und Bedienelemente mit elektronischer Steuerung
- Wärmeschutz des Verdichters
- Ein Mikroschalter unterbricht die Innenlüftung beim Öffnen der Tür

## AUSSTATTUNG AUF ANFRAGE / ZUBEHÖR

- Ausführung mit Vorrüstung für separates Aggregat
- Verflüssigersatzversion mit Wasserkühlung
- Set an Drehrädern mit Bremse
- Sterilisierungsset mit entfernbarer Sterilisator Modell Sterilox
- Drucker



## AUSFÜHRUNG E

- 1 - LED Schnellkühlen nach Zeit
- 2 - LED Schnellkühlen nach Temperatur
- 3 - LED Kühlbetrieb
- 4 - Einstellung der Funktionszyklen
- 5 - Anwahl Schnellkühl-Betriebsart Zeit/Temperatur, Werteverringering
- 6 - Anwahl Abtauen, Werteerhöhung

# Schockkühlgeräte für die Gastronomie

## 050

## 5 x 1/1 GN

| Modell   |           | RDR 050                        | RDM 050                        |
|--|-----------|--------------------------------|--------------------------------|
| Steuerung                                      |           | E                              | E                              |
| Abmessungen (B x T x H)                        | mm        | 790 x 700 x 800                | 790 x 700 x 800                |
| Breite der Türleuchte                          | mm        | 670                            | 670                            |
| Höhe der Türleuchte                            | mm        | 380                            | 380                            |
| Innere Tiefe                                   | mm        | 415                            | 415                            |
| Stärke   | mm        | 60                             | 60                             |
| Klimaklasse                                    |           | T                              | T                              |
| Kühl-Zyklus                                    | °C        | +90 → +3                       | +90 → +3                       |
| Gefrier-Zyklus                                 | °C        | -                              | +90 → -18                      |
| Kühlleistung                                   | 90' kg    | 12                             | 12                             |
| Gefrierleistung                                | 240' kg   | -                              | 8                              |
| Stündliche Gefrierleistung                     | kg/h      | -                              | -                              |
| Kühlmittel                                     | gas       | R404A                          | R404A                          |
| Kühlleistung                                   | (*) W     | 940                            | 690                            |
| Elektrische Energieversorgung                  | V/~ / Hz  | 230 / 1 / 50                   | 230 / 1 / 50                   |
| Stromleistung                                  | (°) W     | 1000                           | 1200                           |
| Verdichter                                     | (°) HP    | 3/4                            | 3/4                            |
| Höchststrom                                    | (°) A     | 4,4                            | 6,2                            |
| Stromstärke des Geräts (ohne separate Einheit) | (°) W     | 160                            | 180                            |
| Höchststrom des Geräts (ohne separate Einheit) | (°) A     | 1,0                            | 1,1                            |
| Catering-Ausstattung                           | n°        | 5 x 1/1 GN                     | 5 x 1/1 GN                     |
| Durchgang zwischen den Gittern                 | mm        | 65                             | 65                             |
| Nettogewicht                                   | kg        | 100                            | 103                            |
| Lärmpegel                                      | dB(A)     | < 70                           | < 70                           |
| <b>SEPARATE EINHEIT</b>                        |           |                                |                                |
| Leistungsstärke                                | HP        | 3/4                            | 5/8                            |
| Anschlüsse - Max. Abstand                      | m         | 15                             | 15                             |
| Kühlleistung                                   | (*) W     | 940                            | 690                            |
| Elektrische Leitungen                          | n° x mm²  | M1+M2 → (2+1)x2,5<br>P → (2)x1 | M1+M2 → (2+1)x2,5<br>P → (2)x1 |
| Flüssigkeitsrohre                              | Ø mm      | 6                              | 6                              |
| Gasleitungen                                   | Ø mm      | 8                              | 8                              |
| UMC Wasseranschluss                            | Ø "       | out coil ¾ → ½ conn. H2O       | out coil ¾ → ½ conn. H2O       |
| Max. Wasserverbrauch                           | (•) l/min | 1,4                            | 1,4                            |
| Abflussrohre                                   | Ø "       | 1                              | 1                              |
| LP-HP-Set (Differential)                       | bar       | 0.2 (0.7) - 27 (4)             | 0.2 (0.7) - 27 (4)             |

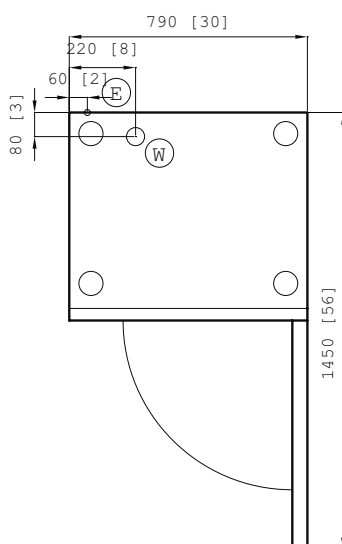
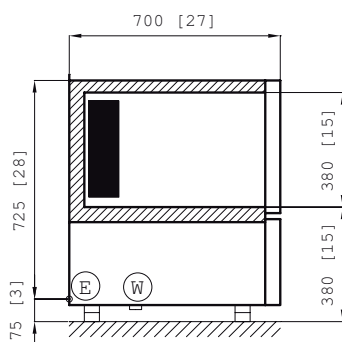
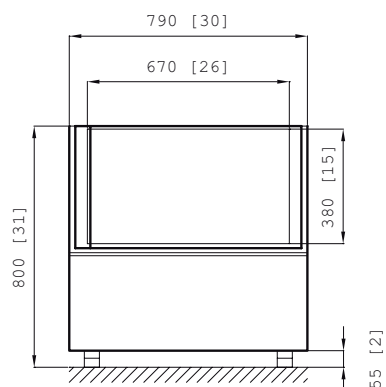
per Mod. \_\_\_\_ R \_\_\_\_ (\*) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C  
per Mod. \_\_\_\_ M \_\_\_\_ (\*) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

# Schockkühlgeräte für die Gastronomie

**050**

**5 x 1/1 GN**



Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA  
ELECTICAL CONNECTION

Ⓜ CONNESSIONE IDRICA  
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm  
DIMENSIONS [in]