

**Inhaltverzeichnis**

VORWORT ELEMENTE .....	2
SERIE C-EKVP UND C-EKVV KÜHLVITRINEN-ELEMENTE AUF FLÄCHEN ODER BECKEN ...	3
SERIE C-AKV FREISTEHENDE GEKÜHLTE VITRINENELEMENTE .....	5

## VORWORT ELEMENTE

Die Linie Compact 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).

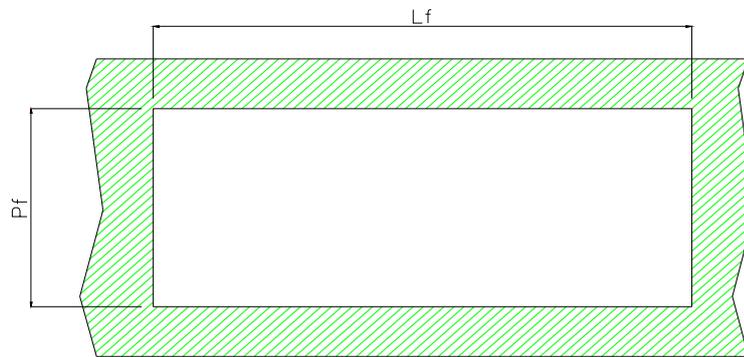
Vorgesehen sind die Funktionen Bainmarie in Wasser, Warmhalteplatten aus Glaskeramik, Kühlwannen und -platten, Vitrinen und ergänzende Elemente wie Tellerstapler und Laufwagen zur Entsorgung der Tablets.

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.

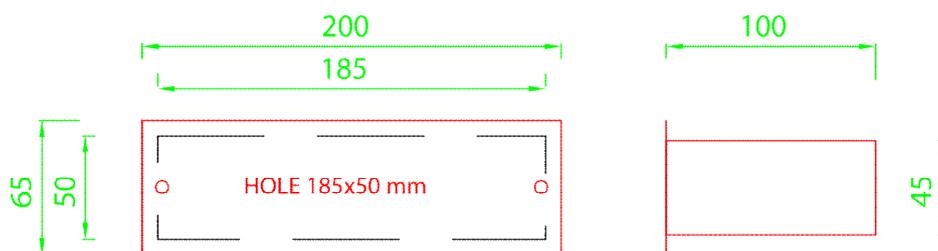
Die Träger mit Halter für den Glasaufbau, sind aus glänzenden Edelstahlrohren in AISI 304.

### Vorbereitung der Bohrung in den Arbeitsplatten:



Gastro Norm	2 GN1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Lf [mm]	775 (max 780)	1100 (max 1105)	1430 (max 1435)	1755 (max 1760)	2080 (max 2085)
Pf [mm]	600 (max 605)	600 (max 605)	600 (max 605)	600 (max 605)	600 (max 605)

### Vorbereitung der Bohrung für Schaltereinheit



**KÜHLVITRINEN-ELEMENTE AUF FLÄCHEN ODER BECKEN SERIE C-EKVP UND C-EKVV**

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 1,2 mm, verstärkt.

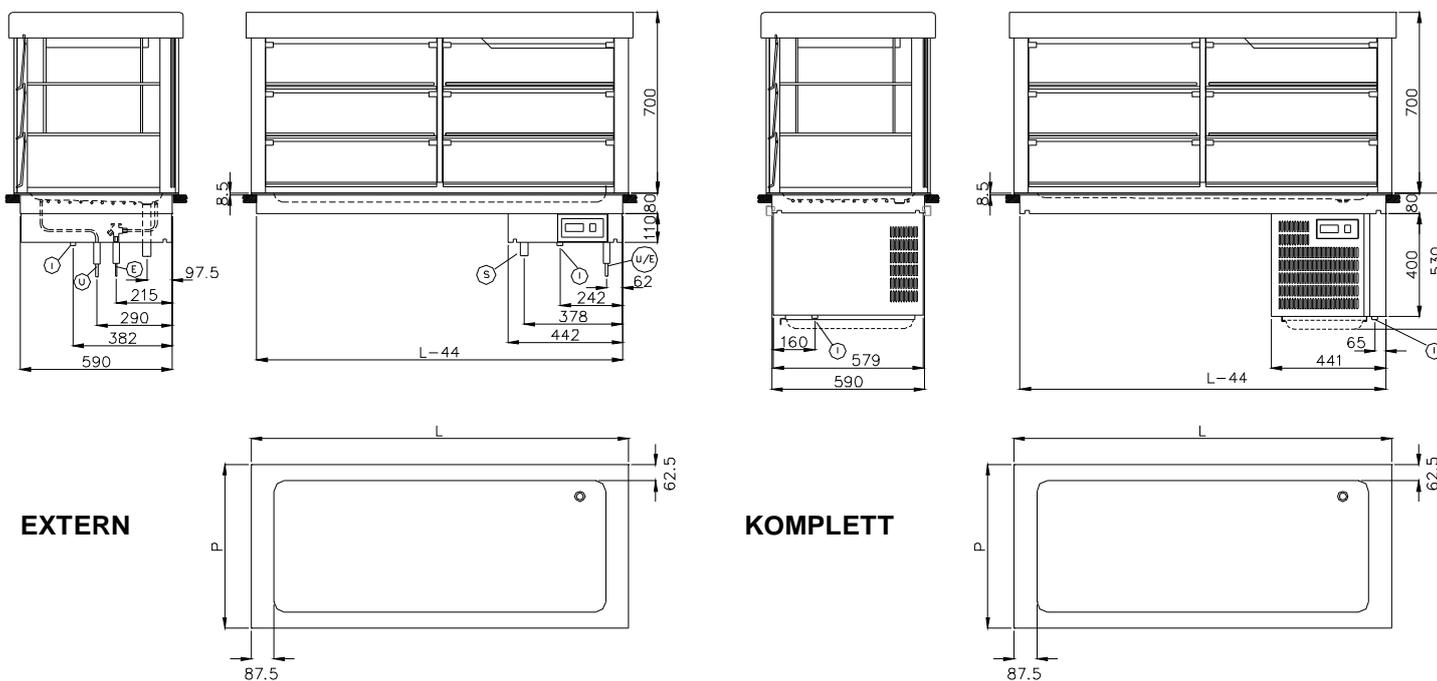
Betrieb der Kühlgruppe mit Kältemittel R404A.

Temperatureinstellung durch digitale Steuerung einschließlich der Regelung und Programmierung der Entfrostungen (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°/+10° C.

Kühlplatte mit gerundetem Becken zum Kondensatauffang; Kunststoffteppich als Auflage; statische Kühlung durch Kontakt mit Rohrschlangen, erreichbare Temperatur auf der Kühlplatte -10°/-3° C.

**Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte**


**EXTERN**
**KOMPLETT**



# KBS

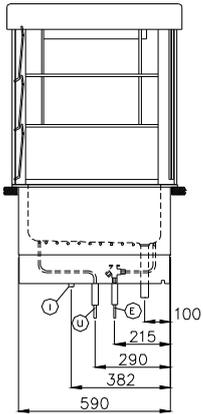
## TECHNISCHE DATENBLÄTTER DROP IN - Compact

www.kbs-gastrotechnik.de

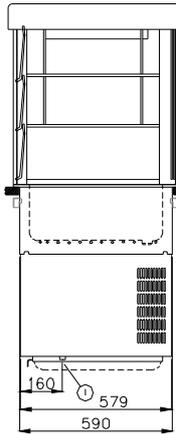
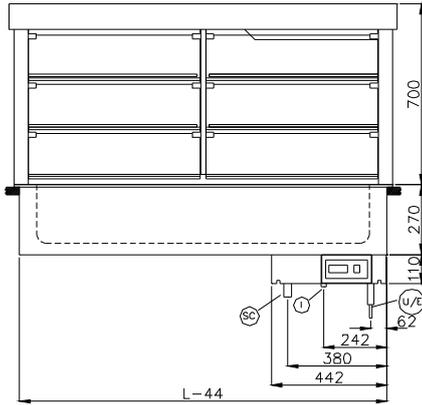
Telefon: 06131-958901

Telefax: 06131-958909

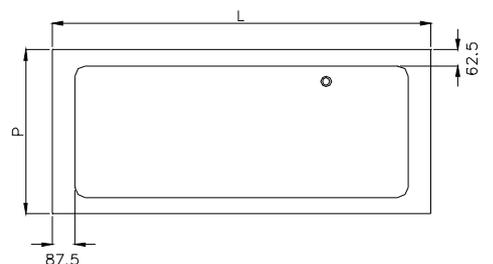
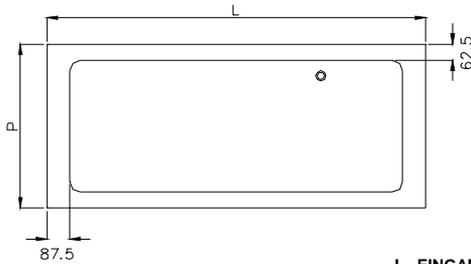
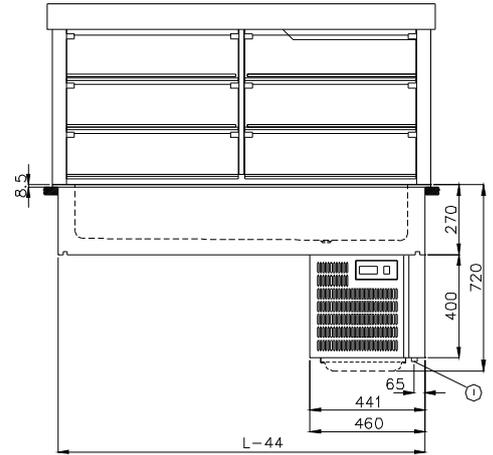
Mail:kbs@kbs-gastrotechnik.de



**EXTERN**



**KOMPLETT**



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

ARTIKEL NUMMER	SERIE C-EKVV und C-EKVP o.M.				SERIE C-EKVV und C-EKVP			
	341131	341141	343131	343141	340130	340140	342130	342140
	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

## FREISTEHENDE GEKÜHLTE VITRINENELEMENTE SERIE C-AKV

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

Die Produktreihe besteht aus 4 Modellen mit den Längen 1135, 1455 mm, die auf Kühlwannen oder Kühlplatten (in der Ausführung ohne Boden) oder auf neutrale Platten gestellt werden (in der Ausführung mit Boden). Zusammen mit der Vitrine werden 3 Gitterböden aus Edelstahl AISI 304 zum Abstellen von Tellern und Schüsseln mitgeliefert.

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

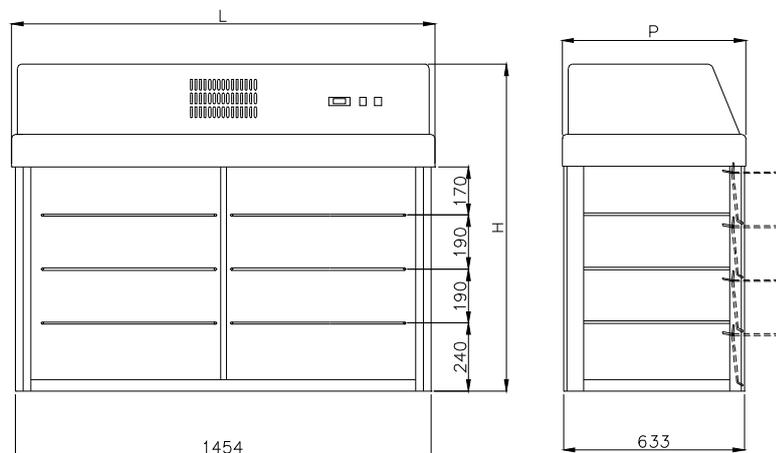
Betrieb mit Kältegruppe und Kältegas R404A, im oberen Teil der Vitrine untergebracht.

Temperatureinstellung durch digitale Steuerung einschließlich der Regelung und Programmierung der Entfrostungen (für den Stillstand des Aggregats), Kondensatauffangschale für Platte und Vitrine unter der Gruppe.

Vitrine mit belüftetem Verdampfer.

In den Ausführungen mit Bodenplatte ist diese thermisch isoliert, damit das Innere der Vitrine von außen abgetrennt ist.

### Mit CE-Kennzeichnung bescheinigte Geräte



TECHNISCHE DATEN	SERIE C-AKV	
ARTIKEL NUMMER	346130	346140
Mod.	MIT ISOLIERTER ABSTELLFLÄCHE	MIT ISOLIERTER ABSTELLFLÄCHE
äußere Dimension [mm]	[mm]	
• L = Laenge	1135	1455
• P = Tiefe	635	635
• H = Hoehe	1150	1150
Temperatur in der Vitrine [°C]	+ 4 / + 12	+ 4 / + 12
Leistung der Neonlichte [W]	18	36
Klapptüren kundenseitig N°	4 + 4	4 + 4
Glasschiebetüren Arbeiterseite N°	2	2
Kühlmittel Freon R404A [Gr]	1150	1150
Spannung (50 Hz) [V]	230 1F+N	230 1F+N
Gesamtleistung [Kw]	1,2	1,2
Max. Gewicht [Kg]	155	190