

Adresse: Bayernstraße 31 5071 Wals-Siezenheim Österreich

Kontakt: Telefon: +43 662 85 67 77 Gerichtsstand: Salzburg Fax: +43 662 85 67 77 -311

E-Mail:

Steuernummer: 93 158 8420

info@backenundgaren.com IBAN: AT14 3429 0000

06214423

Rechtliches:

USt-ID-Nr.: ATU68088099



Speiseeisvitrine MILLENNIUM 2.0 GE 120 **EXC**



Produktnummer: NOR.453MIL1191205









Beschreibung

Umluftkühlung eckiger Glasaufbau für Klimaklasse 7 ausgelegt

Erstellt am 05.05.2024



Adresse: Bayernstraße 31 5071 Wals-Siezenheim Österreich Kontakt: Rechtliches: Telefon: +43 662 85 67 77 Gerichtsstand: Salzburg Fax: +43 662 85 67 77 - USt-ID-Nr.: ATU68088099

311

E-Mail: 8420

info@backenundgaren.com IBAN: AT14 3429 0000

06214423

Steuernummer: 93 158

BACKEN SECONDER mit Umluftkühlung

- ITECHNIK & SERVICE. 4301
- stoßfest lackiertes Stahlblech in RAL 9003 weiß
- eckiger Glasaufbau mit Kippscheibe aus temperiertem Sicherheitsglas (Hinweis: Bitte die abweichenden Gerätemaße beachten (siehe Maßzeichnung))
- helle LED-Warenausleuchtung unter der 470 mm tiefen Zahlplatte, Sortenschilder zur Eigenbeschriftung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische Abtauung durch Zyklusinversion innerhalb sehr kurzer Zeit (5 6 min)
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- je nach Bestückungsplan mit 5, 7, 10 oder 12 I-Schalenkonfiguration ausstellbar
- 15° kundenseitig angeschrägte Ausstellungswanne aus CNS 1.4301
- frontseitiger Unterbau mit gelochter Verblendung
- serienmäßig inkl. Seitenteile und Frontpaneel in RAL 9003 weiß
- serienmäßig mit bedienseitigem Nachtrollo, 4 Rollen, 2 davon feststellbar und höhenverstellbaren Füßen

Hinweis:

Version EXC* (wahlweise auch mit geradem Glasaufsatz) mit vorinstalliertem Expansionsventil R-452A. Es ist zwingend erforderlich, einen ISA-Maschinensatz zu verwenden.

Wichtig:

Die Version EXC* ist als Variante wahlweise mit einem externen hermetischen oder halbhermetischen Kompressor lieferbar (Kühlung: Luft oder Luft |/ Wasser). Der hermetische Kompressor benötigt einen 230 V-Anschluss und ist bei einer linearen Kühlmittel-Leitungsverlegung (ohne Bögen) bis maximal 20 Meter nutzbar. Ab einer Kühlmittel-Leitungsverlegung über 20 Meter bzw. nichtlinearer Verlegung wird ein halbhermetischer Kompressor mit einem 400 V-Anschluss benötigt. Diesen erhalten Sie auf Anfrage. *EXC: pro Gerät wird eine einzelne, nicht im Verbund stehende externe ISA-Maschine benötigt.

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss

Eisvitrine
Eisvitrine
Umluftkühlung
Eisvitrine
zentralgekühlt
ISA Produktprogramm

außen (B x T x H): 1166 x 1054 x 1356

Bruttoinhalt: 630 l Nettoinhalt: 118 l

Kältemittel: Expansionsventil R-452A

mögliches Fassungsvermögen: 12 x 5,0 | Eisschale, 12 x 6,5 | Eisschale, 8 x 5,0 | flache Eisschale, 8 x 10,5 |

Eisschale

Kälteleistung: 557 W / VT -40 °C

Temperaturbereich: -16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF

Klimaklasse: 7 (+35 °C UT und 75 % RF)

Bruttogewicht: 238 kg Nettogewicht: 212 kg

Prospekte:



Adresse: Bayernstraße 31 5071 Wals-Siezenheim Österreich

Kontakt: Telefon: +43 662 85 67 77 Gerichtsstand: Salzburg Fax: +43 662 85 67 77 -311

E-Mail: info@backenundgaren.com IBAN: AT14 3429 0000

Steuernummer: 93 158 8420

USt-ID-Nr.: ATU68088099

Rechtliches:

06214423

Produktinformationen