



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

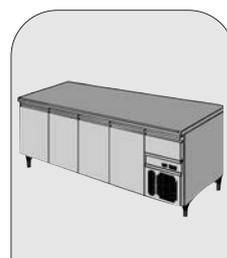


MESONES REFRIGERADOS
MESONES CONGELADORES

M e s o n e s r e f r i g e r a d o s



Toda la serie de mesones refrigerados fue concipada, de modo que todos tienen pies de diferentes medidas y sus ruedas son ajustables, las que se pueden equipar en lo posible de acuerdo a lo especificado por el cliente. La posibilidad de combinación de puertas y cajones de diferentes modelos fue creada con una riqueza imaginativa especial.



MODELOS			KTAR 01	KTAR 02	KTAR 03	KTAR 04
Dimen. exter.	Ancho	mm	1000	1396	1860	2324
	Profund.	mm	700	700	700	700
	Altura	mm	850	850	850	850
Tensión		V	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
consumo de electricidad		W	285/285	370/310	445/580	480/605
Peso		kg	116	166	216	256
Volumen		m ³	0,70	1,10	1,40	1,70
Dimen. internas	Ancho	mm	896	1292	1756	2220
	Profund.	mm	520	520	520	520
	Altura	mm	550	550	550	550
Capacidad		L	191	314	463	612
Temperatura de funcionamiento		C°	-2/+8	-2/+8	-2/+8	-2/+8
Humedad relativa		%	85	85	85	85
Potencia de refrigeración		Watt	125	205	300	400
Parrilla		Stk.	1	2	3	4
Sistema de refrigeración			aireado	aireado	aireado	aireado
Tablero de conexiones lateral						

Los datos se refieren a la temperatura de evaporación de = -10 C° / temperatura ambiente de = +43 C°.

Funcionamiento



La variedad de ancho de los modelos con motor incorporado que trabajan a una temperatura de funcionamiento de -2 / +8 para la conservación de los alimentos frescos o de -18 / -20 para la recepción de los alimentos congelados. Los mesones refrigerados previstos de grupos frigoríficos instalados por separado están equipados con un compartimiento instalado para los dispositivos técnicos y disponen de instalaciones eléctricas, unidades de mando y un evaporizador. Otros modelos están fabricados de modo que el interior es completamente usable y para esto, se puede exigir como opción un tablero de conexión completo colocado en el lado lateral.

En todos los modelos preparados está instalada la válvula de expansión. Los grupos frigoríficos de alta potencia están tan dimensionados que también pueden funcionar en ambientes protegidos de altas temperaturas (funcionamiento hasta más de 43 C°). Para las equipos de evaporación se encontraron innovadoras soluciones para ampliar el espacio restante y usarlo completamente para la conservación. Tanto en toda la línea positiva -2/ +8 como también en la línea negativa -15 / -20 existe el funcionamiento de aireación para lograr en todas partes un temperatura constante.

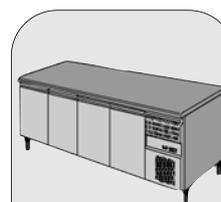
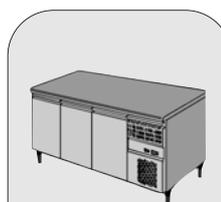
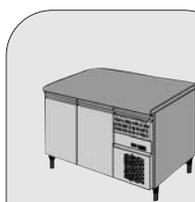
M e s o n e s c o n g e l a d o r e s



Piezas de construcción:

Completamente de acero inoxidable 18 / 10 AISI 304, exterior es de satinado fino, interior es brillante.

Pies: De unos 30 mm ajustables a la altura y todo revestido de acero inoxidable 18 / 10 AISI 304, antideslizantes.



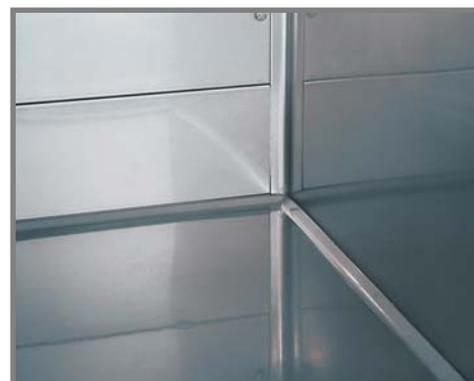
MODELOS			KTAR BT 02	KTAR BT 03	KTAR BT 04
Dimen. exter.	Ancho	mm	1396	1860	2324
	Profund.	mm	700	700	700
	Altura	mm	850	850	850
Tensión	V		230/1/50	230/1/50	230/1/50
Consumo de electricidad	W		480/475	670/900	750/1320
Peso	kg		165	215	255
Volumen	m ³		1,10	1,40	1,70
Dimen. internas	Ancho	mm	828	1292	1756
	Profund.	mm	520	520	520
	Altura	mm	550	550	550
Capacidad	L		268	416	565
Temperatura de funcionamiento	C°		-15/-20	-15/-20	-15/-20
Humedad relativa	UR 96				
Potencia de refrigeración	Watt		340	420	530
Parrilla	Stk.		2	3	4
Sistema de refrigeración			aireación	aireación	aireación
Tablero de conexiones lateral					

Los datos se refieren a la temperatura de evaporación de = -30 C° / temperatura ambiente de = +32 C°

HIGIENE Y LIMPIEZA

Debido a que las mesones no tienen piezas sobresalientes en la parte inferior se pueden instalar herméticamente en cualquier tipo de base, como también en muro y se pueden limpiar fácilmente, lo que posibilita una higiene máxima. La base de todos los cajones es redonda, como también las esquinas interiores, para facilitar su limpieza periódica.

Para una limpieza fácil se fabrican siempre las unidades frigoríficas en una estructura de acero inoxidable de 18 / 10.



Unidad de condensación desmontable



Cajón refrigerado del grupo frigorífico



Filtro de protección perfectamente desmontable.



Sistema de refrigeración aireado (dispositivo de evaporación completamente revestido y pintado)



Limpieza fácil



Dispositivo para el descongelamiento automático.



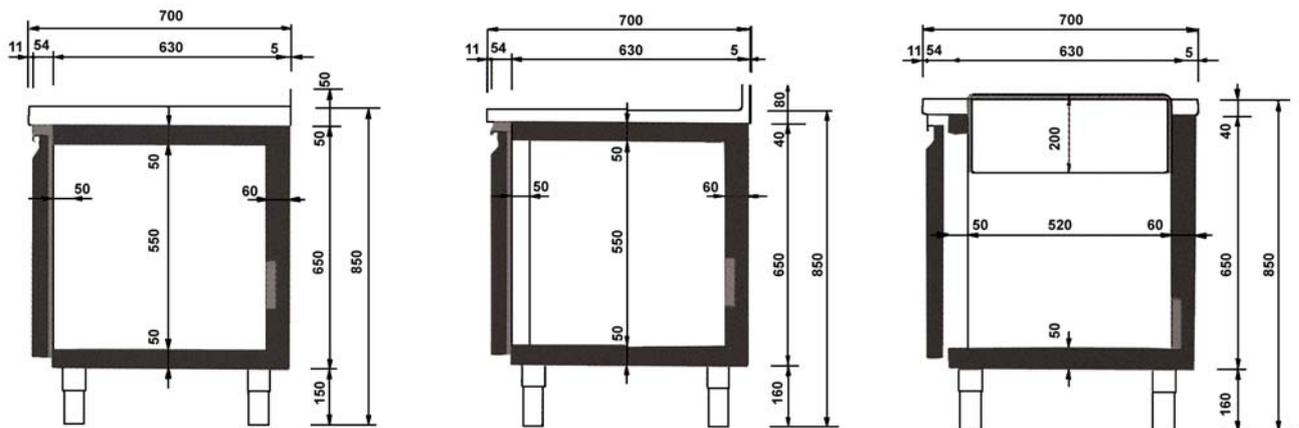
Acceso fácil a los componentes eléctricos y electrónicos



Toda la serie se caracteriza por su potencia máxima. Ésta está perfectamente fabricada en acero inoxidable Cr-Ni 18 / 10 AISI 304, en su interior pintada y adecuadamente redondeada su exterior finamente satinado. La capa de aislamiento es de 50 mm y se fabrica de una espuma de poliuretano altamente impermeable de 40 kg / m³, ecológico y libre de fluorhidrocarburo (C.F.C).

El empleo de espuma y la ejecución cuidadosa de la impermeabilidad del calor, la instalación de las resistencias libre de condensación en la parte frontal y el uso de hermetizaciones magnéticas garantizan una alta posibilidad de conservación de la temperatura preajustada y, por lo tanto, un considerable ahorro de energía. Todos los compartimientos están equipados con un telemando de acero inoxidable Cr-Ni 18/ 10 con una corredera completa para facilitar la fácil colocación y sacada de los recipientes gastronorm GN 1/1.

Para la correcta instalación en la base fue fabricado un espacio agregado que permite la circulación del aire con entrada y salida en la parte frontal.



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com