



Kühltische Concept Line

anspruchsvoll gefertigt



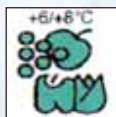
Hochwertig in Material, Fertigung und Technik

- Die Geräte sind innen wie außen komplett aus rostfreiem Edelstahl DIN 1.4301 hergestellt.
- Der Verdampfer ist in der Rückwand eingeschäumt.
- Energieersparnis: Die FKW- und FCKW-freie Cyclopentan-Hartschaumisolierung ist 60 Millimeter stark.
- Die einteilige Fertigung des Innenraums mit abgerundeten Ecken und Bodenablauf mit Stopfventil ermöglicht eine problemlose Reinigung und garantiert höchste Hygiene.
- Lebensmittelbehälter können auch auf den Boden gestellt werden, zusätzliche Bodenroste sind nicht erforderlich.
- Die 50 Millimeter starke Arbeitsplatte lässt sich problemlos abnehmen. Wahlweise hat die Arbeitsplatte eine Aufkantung.
- Die Türen schließen sich – ausgenommen in 95°-Stellung – selbsttätig, sind nicht überstehend und haben bei Bedarf leicht zu wechselnde Magnetdichtungen.
- Serienmäßig ist jedes Türabteil mit einem Edelstahl-Tragrost GN 1/1 und einer soliden Stellage mit sechs kippsicheren Schienen aus Edelstahl zur Aufnahme von drei GN 1/1-Tragrosten ausgestattet.
- Die höhenverstellbaren CNS-Stellfüße (+ 60/ – 10 Millimeter) sind für Sockelstellung abnehmbar.
- Das digitale Bedienfeld ist wasserdicht, die innenliegende Elektronik wird durch Spritzschutz und Staubfänger vor Wasser und Verunreinigungen geschützt.
- Das Sonderzubehör bietet Aufkantung der Arbeitsplatte, Laufrollen, Türschloss (werksseitig montiert) sowie zusätzliche Tragroste.



Überzeugende Funktionen

Unsere Argumente – Ihre Vorteile



Zuverlässigkeit

Mit einem Temperaturbereich von -2°C bis $+8^{\circ}\text{C}$ sind die Kühltische auch für die Kühlung von Fleisch und Geflügel geeignet. Eine perfekte Funktion wird bis zu einer Umgebungstemperatur von $+43^{\circ}\text{C}$ und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 60% garantiert (tropentauglich).

Das leistungsstarke Umluftkühlsystem erzeugt eine optimale Luftzirkulation. Dadurch wird eine gleichmäßige Innentemperatur im gesamten Gerät gewährleistet (2-Türer: ein Ventilator, 3-Türer: zwei Ventilatoren, 4-Türer: drei Ventilatoren).

Benutzerfreundlich

Die steckerfertigen Geräte haben serienmäßig automatische Heißgasabtauung und energiesparende Tauwasserverdunstung. Bei den zentralgekühlten Tischen erfolgt die Abtauung elektrisch. Wahlweise ist auch eine elektrische Tauwasserverdunstung möglich.

Digitales Bedienfeld

Der elektronische Thermostat garantiert eine korrekte Lagertemperatur und somit die Qualität der Waren. Das digitale Bedienfeld mit Temperaturanzeige, Temperaturwahltaste, bei Bedarf mit manueller Abtaufunktion und beleuchtetem Hauptschalter, zeichnet sich durch hohe Benutzerfreundlichkeit aus. Die Kühltische der Concept Line können an ein HACCP-Überwachungssystem angeschlossen werden.



Servicefreundlich

Der Lufteintritt und -austritt der Kältemaschine ist vorne links angeordnet. Das Aggregat kann zu Wartungszwecken herausgezogen werden. Aufgrund von extralangen Kabeln kann die Maschinenblende servicefreundlich abgelegt werden.

Technische Daten

Ausführung	steckerfertig			zentralgekühlt		
Modell	Concept Line 2-türig	Concept Line 3-türig	Concept Line 4-türig	Concept Line 2-türig	Concept Line 3-türig	Concept Line 4-türig
Breite außen in mm	1234	1718	2201	1104	1587	2071
Tiefe außen in mm	700	700	700	700	700	700
Höhe außen in mm	850	850	850	850	850	850
Breite innen in mm	2 x 365	3 x 365	4 x 365	2 x 365	3 x 365	4 x 365
Tiefe innen in mm	580	580	580	580	580	580
Höhe innen in mm	543	543	543	543	543	543
Tiefe bei geöffnet. Tür in mm	1101	1101	1101	1101	1101	1101
Tiefe bei ausgez. Schublade in mm	1251	1251	1251	1251	1251	1251
Bruttoinhalt in l	265	415	560	265	415	560
Temperaturbereich	-2°C bis $+8^{\circ}\text{C}$ bei $+43^{\circ}\text{C}$ UT und 60% RF					

ALPENINOX

Kühltische Concept Line

anspruchsvolle Fertigung,
überzeugende Funktionalität,
flexible Ausstattung

Kühltische



- innen und außen aus rostfreiem CNS DIN 1.4301
- Umluftkühlung
- steckerfertig oder zum Anschluss an eine externe Kältemaschine
- schlankeres Installationsfach der zentralgekühlten Version, Platzersparnis 130 mm
- Temperaturbereich – 2° C bis + 8° C bei +43° C UT und 60% RF
- elektronische Steuerung
- 60 mm starke Cyclopentan-Hartschaumisolierung, FKW- und FCKW-frei
- steckerfertige Version mit Heißgasabtauung und automatischer Tauwasserverdunstung
- große Auswahl an variablen Ausstattungsmöglichkeiten
- einfache Reinigung, optimale Hygiene: fugenfreier Innenraum mit tiefgezogenem Boden, abgerundeten Ecken und Bodenablauf
- abnehmbare Arbeitsplatte
- selbstschließende Türen, die sich in 95°-Stellung selbsttätig offen halten
- bei Bedarf leicht zu wechselnde Magnetdichtungen
- höhenverstellbare Füße, sockelfähig
- servicefreundliches Maschinenfach

Die Produktpalette der Kühltische Concept Line

3 variantenreiche Basisgrößen

Modellvarianten			
Concept Line 2-türig			
steckerfertig		zentralgeköhlt	
Modell	Ansicht	Modell	Ansicht
CL-2-7001-S		CL-2-7001-Z	
CL-2-7011-S		CL-2-7011-Z	
CL-2-7021-S		CL-2-7021-Z	
CL-2-7031-S		CL-2-7031-Z	
CL-2-7041-S		CL-2-7041-Z	
CL-2-7051-S		CL-2-7051-Z	
CL-2-7061-S		CL-2-7061-Z	
CL-2-7071-S		CL-2-7071-Z	

Concept Line – 2-türig



Concept Line 2-7011, steckerfertig, mit aufgekanteter Arbeitsplatte (Sonderzubehör)

Concept Line – 3-türig



Concept Line 3-7011, zentralgeköhlt

Modellvarianten			
Concept Line 3-türig			
steckerfertig		zentralgeköhlt	
Modell	Ansicht	Modell	Ansicht
CL-3-7001-S		CL-3-7001-Z	
CL-3-7011-S		CL-3-7011-Z	
CL-3-7021-S		CL-3-7021-Z	
CL-3-7031-S		CL-3-7031-Z	
CL-3-7041-S		CL-3-7041-Z	
CL-3-7051-S		CL-3-7051-Z	
CL-3-7061-S		CL-3-7061-Z	
CL-3-7071-S		CL-3-7071-Z	

Concept Line – 4-türig



Concept Line 4-7001, steckerfertig

Modellvarianten			
Concept Line 4-türig			
steckerfertig		zentralgeköhlt	
Modell	Ansicht	Modell	Ansicht
CL-4-7001-S		CL-4-7001-Z	
CL-4-7011-S		CL-4-7011-Z	
CL-4-7021-S		CL-4-7021-Z	
CL-4-7031-S		CL-4-7031-Z	
CL-4-7041-S		CL-4-7041-Z	
CL-4-7051-S		CL-4-7051-Z	
CL-4-7061-S		CL-4-7061-Z	
CL-4-7071-S		CL-4-7071-Z	