



Umluft gekühlte Wanne mit Hustenschutz zum Einbauen

Leistungsfähig, praktisch und elegant! Die Umluft gekühlte Wanne von Vauconsant ist die beste Lösung, für das Kühlhalten und die Präsentation Ihrer Produkte.

Wenn die Lebensmittel haben vorab eine Kerntemperatur von +3°C und wenn sie auf der Wanne aufgesetzt sind, dann garantieren wir eine Kerntemperatur der Lebensmittel von +3°C, 4 Stunden lang, und von +5°C, 24 Stunden lang, bei einer Umgebungstemperatur von +25°C.

Wir verwenden eine neue Generation von Kompressoren mit Öko-Power, die leistungsstärker sind und dabei auch sparsamer. Deswegen werden Energieeinsparungen bis zu 20% realisiert! Diese Kühlaggregate sind nicht lauter als 60 dB(A) (Durchschnitt aller eingesetzten Aggregate). Die Schwingungen und die Abwärme werden auch viel reduziert.

Wir verwenden schon immer nur den Edelstahl AISI 1,4301 für die Herstellung unserer Umluft gekühlte Wannen, um eine perfekte Hygiene zu garantieren. Mit dem Einsatz von UVC-Lampen, also Option wird das Risiko der Entwicklung und die Vermehrung von Keimen, Viren und Bakterien, die sich mit im Luftkreislauf befinden, optimal begrenzt.

Kapazität der Wanne

- Von 2 bis 7 GN 1/1
- Von 16 bis 60 Teller Ø 150 mm
- Von 30 bis 102 Schalen 130x90 mm
- Von 86 bis 311 Flaschen oder Dosen Ø 65 mm

Standardausstattungen

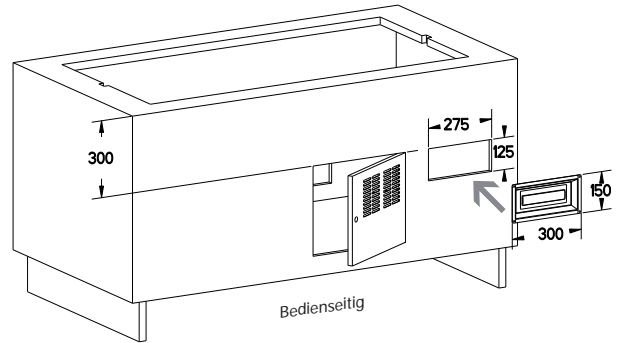
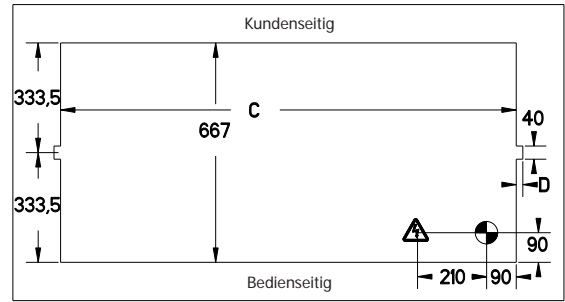
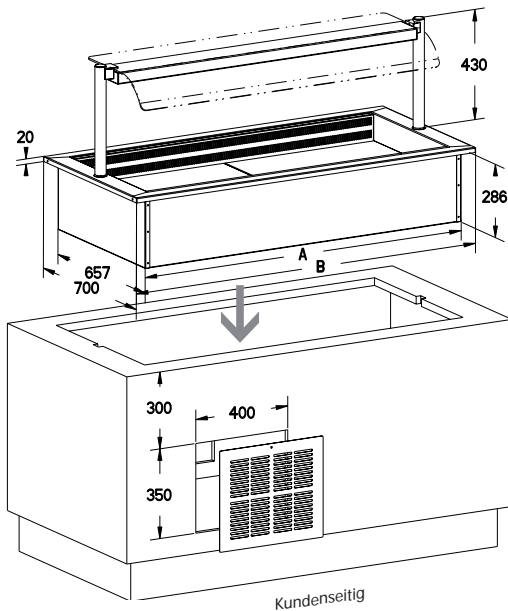
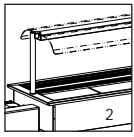
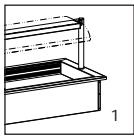
- Feuchtraum geeignete Beleuchtung durch Leuchtstoffröhre 4000°K (500 bis 2850 Lm entsprechend die Länge der Vitrine)
- Bedienkonsole mit Thermostat und digitaler Anzeige und Ein-Ausschalter zum Einbauen
- Kühlaggregat (Kühlmittel R404a)
- Lüftungsgitter für den Unterbau der Kundenseite

Ausführung

- Ausführung CNS
- Umluft gekühlte Wanne, 115 mm tief
- Aufsatz mit Querstrebe aus gekantetem CNS-Blech 120x45 mm und 2 Stützen aus CNS-Rundrohr Ø 42mm
- Ablage mit gewölbtem Hustenschutz aus Sicherheitsglas 6 mm stark, mit abgerundeten und angefasten Ecken
- Regulierung durch Telethermostat mit Digitalanzeige und integrierter Abtau-Zeitschaltuhr
- Kühlung durch ventilierten Umluftverdampfer, auf Gasteleskop hochklappbar, in der Wanne angebracht, automatische Abtauung durch integrierte elektrische Widerstände, komplett zugänglich
- Wannenboden und Lüftungsgitter herausnehmbar.
- Kühlaggregat separat geliefert, flexible Schläuche mit Schnellkupplung
- Isolierung durch FCKW- freien Polyurethan-Druckschäum
- Schutz durch Sicherungen
- Zuleitung des Kühlmittels, elektrischer Anschluss und Wasserablass bedienseitig rechts

Auf Wunsch

- Vertikale Stützen aus CNS 18-10 Vierkantröhr 40x40 mm
- Vertikale Stützen mit Hochglanzpolitur
- Wanne für GN 1/1 150 oder 200 mm Behälter geeignet
- Einlegeblech GN 1/1 oder 2/1
- Keimtötende UVC Lampe
- Tropenfestes Kühlaggregat
- Abtauwasser-Verdunstungsbehälter
- Nicht-Lieferung des Kühlaggregats



Um den Zugang zum Kühlaggregat zu erleichtern und die besten Leistungen garantieren zu können, planen Sie eine Tür oder eine Falltür mit Belüftung bedienseitig.



1. Umluft gekühlte Wanne mit Hustenschutz zum Einbauen

Artikel	Abmessungen	Kapazität	Kühlaggregat			Elekt. L.	Gerät		Ausschnitt		Min. Abmess. des Kompr.gehäuses	Gewicht
			Kühl. L.	Elekt. L.	Widerst. L.		A	B	C	D		
A31208	820x700x290+430 mm	2 GN 1/1-100	800 W	520 W	900 W	M - 1000 W	720 mm	820 mm	730 mm	20 mm	400x600x320 mm	74 Kg
A31213	1150x700x290+430 mm	3 GN 1/1-100	1185 W	676 W	1350 W	M - 1450 W	1050 mm	1150 mm	1060 mm	20 mm	480x590x380 mm	89 Kg
A31215	1475x700x290+430 mm	4 GN 1/1-100	1185 W	676 W	1800 W	M - 1900 W	1375 mm	1475 mm	1385 mm	20 mm	480x590x380 mm	105 Kg
A31219	1800x700x290+430 mm	5 GN 1/1-100	1440 W	830 W	2250 W	M - 2350 W	1700 mm	1800 mm	1710 mm	20 mm	480x590x380 mm	120 Kg
A31222	2150x700x290+430 mm	6 GN 1/1-100	1727 W	935 W	2800 W	M - 2900 W	2025 mm	2150 mm	2035 mm	20 mm	480x590x380 mm	136 Kg
A31225	2450x700x290+430 mm	7 GN 1/1-100	2126 W	1107 W	3170 W	M - 3270 W	2354 mm	2450 mm	2364 mm	20 mm	480x590x380 mm	150 Kg

2. Umluft gekühlte Wanne mit beidseitigem Hustenschutz zum Einbauen

Artikel	Abmessungen	Kapazität	Kühlaggregat			Elekt. L.	Gerät		Ausschnitt		Min. Abmess. des Kompr.gehäuses	Gewicht
			Kühl. L.	Elekt. L.	Widerst. L.		A	B	C	D		
A31308	820x700x290+530 mm	2 GN 1/1-100	800 W	520 W	900 W	M - 1000 W	720 mm	820 mm	730 mm	20 mm	400x600x320 mm	77 Kg
A31313	1150x700x290+530 mm	3 GN 1/1-100	1185 W	676 W	1350 W	M - 1450 W	1050 mm	1150 mm	1060 mm	20 mm	480x590x380 mm	94 Kg
A31315	1475x700x290+530 mm	4 GN 1/1-100	1185 W	676 W	1800 W	M - 1900 W	1375 mm	1475 mm	1385 mm	20 mm	480x590x380 mm	109 Kg
A31319	1800x700x290+530 mm	5 GN 1/1-100	1440 W	830 W	2250 W	M - 2350 W	1700 mm	1800 mm	1710 mm	20 mm	480x590x380 mm	125 Kg
A31322	2150x700x290+530 mm	6 GN 1/1-100	1727 W	935 W	2800 W	M - 2900 W	2025 mm	2150 mm	2035 mm	20 mm	480x590x380 mm	142 Kg
A31325	2450x700x290+530 mm	7 GN 1/1-100	2126 W	1107 W	3170 W	M - 3270 W	2354 mm	2450 mm	2364 mm	20 mm	480x590x380 mm	158 Kg

Kühl. L. bei Umgebungstemperatur von +25°C und VT -15°C angegeben

Auf Wunsch

Artikel

A30117	Wanne für GN 1/1 150 oder 200 mm Behälter geeignet (1)
A30061	Einlegeblech GN 1/1 - 50 mm hoch
A30062	Einlegeblech GN 2/1 - 50 mm hoch
A30133	Keimtötende UVC Lampe für Wanne Länge 820 auf 1800 mm
A30134	Keimtötende UVC Lampe für Wanne Länge 2150 auf 2450 mm
A61139	Vertikale Stützen aus CNS 18-10 Vierkantrohr 40x40 mm (pro Aufsatz)
A61141	Vertikale Stützen mit Hochglanzpolitur (pro Aufsatz)
A60099	Tropenfestes Kühlaggregat

Artikel

Artikel	Elekt. L.	
A63552	Abtauwasser-Verdunstungsbehälter mit Füllstandskontrolle (Inhalt 2.75 L)	M-600 W
A63533	Minderpreis bei Nicht-Lieferung des Kühlaggregats 800 W	
A63578	Minderpreis bei Nicht-Lieferung des Kühlaggregats 1185 W	
A63580	Minderpreis bei Nicht-Lieferung des Kühlaggregats 1440 W	
A63582	Minderpreis bei Nicht-Lieferung des Kühlaggregats 1727 W	
A63573	Minderpreis bei Nicht-Lieferung des Kühlaggregats 2126 W	

Anmerkung: Bei Nicht-Lieferung des Kühlaggregats sind die Expansionsventil, der Anschlusskasten und die Bedienkonsole mit Thermostat und Digitalanzeige mitgeliefert.

(1) Einbau Kompressor nicht unterhalb der Wanne möglich

Vauconsant

Rue Charles Hermite - Z.I. des Sables - BP 59
54110 Dombasle-sur-Meurthe - Frankreich
Tel : 0033 (0) 3 83 45 82 82 - Fax : 0033 (0) 3 83 45 82 93
www.vauconsant.com